

サークル活動を通じた地域食品産業への協力と学生教育

紙谷 喜則

食品事故などの問題で食品の安全と安心に注目が集まる中、食品加工業者は「海外に販売できる品質を保証する」ことまで求められている。品質を保証するための国際的な手法としてHACCP、ISO9001など食品製造規格の第三者認証制度がある。これらには作業の標準化、マニュアル化などを科学的根拠に基づき作成することが求められるが、未だに経験に基づく作業手順により製造を進めている企業が多い。一方、鹿児島大学では、農作業から食品機能、食品加工、流通にいたる座学を行ない、食品加工におけるISO9001、HACCPのマニュアルを作成する実習を行っているが実践的な経験の場を提供することは難しい。つまり、学生は座学の知識はあるが経験はない。企業では食品規格などの知識を習得する時間はないが食品加工の経験はある。このような背景から2012年4月、食の安全に興味を持つ学部、大学院生が集まり学生サークル「食品管理技術研究会」を設立した。このサークルでは、鹿児島県内の食品企業のHACCP、ISO9001の認証取得に学生が習得した食品規格などの知識を使い、協力することで、県内企業の製造する食品の安全性を高め、ブランド化につなげることを目的に活動を開始した。

1. 主な活動

この3年間で7回の招待講演を行った。発足講演時には、本会の趣旨にご賛同いただいた農水省のOB 岩元睦夫先生、食品総合研究所の五十部誠一郎先生をお招きするなどして、食品業界の現状と今後について講演頂いた。講演会は基本的には年に2回行い、夏にはセミナーのテーマに合った先生を全国から招聘し、冬には、鹿児島県の食品に関わる方々を中心に講演頂くようにしている。このセミナーは学生のみではなく、広く、鹿児島県の食品産業者にも参加いただき懇親会の場を持ち、学生の知識習得の場として、また、社会人との会話をする機会を与えることでコミュニケーション能力を開発する役割も持つ。最近では、米国食品安全強化法の発布(2011)により、HACCPによる管理マニュアルの作成が必須になり、米国から専門家の招聘を行い、FDAの査察の目的と注意点を県内食品産業者に伝えた。これらの講演内容・テーマの決定は学生会員と企業会員からのアンケート調査を基に、幹事会で討議して決定する。この場でも

コミュニケーション能力が養われている。学生は、日ごろから食品事故に関するニュースなどを意識して、自分なりの解決法を想像するなど積極的に取り組んでいる。セミナー開催以外には、ISO9001の取得企業がSQF(米国小売協会推奨HACCPなどの規格)申請書類の作成をする際には、ISOの要求事項とSQFの要求事項の一覧表と社内マニュアルの内容を見直ししながら、管理基準の作成、検証実験などの手伝いを行った。現在では賛助会員6社、正会員5社、学生会員25名となり、大学での座学をベースに、企業での実践を体験することができるためにより深い知識の習得をし、就活では、体験談を話すことができるため、人事からの評価も高くなっているように思える。

2. 今後の展開

このように、授業で知識は得ているが経験する場が提供されていない学生に対し、実践の場とともに、食品産業従事者の考え方に触れるなどができるため学生の成長が期待できる。また、食品企業はHACCPマニュアルの作成に必要な検証実験を学生に委託できるので費用負担が安く済む。今後は、本研究会での作業基準作りを「登録検査機関」レベルまで充実させるなど、学生の実験の質も向上させ、企業と協力しながら、次世代の食品産業従事者の育成を行って行きたいと考えている。本会では、公的な機関の研究者の皆様をアドバイザー会員として、企業が抱えている問題点の解決を支援していただいております。実際には、学生が仲介して解決にあたりますが、本誌読者の皆様にも是非、アドバイザー会員になっていただき学生教育と食品関連企業の支援をいただければ幸いです。

表. これまでのセミナータイトル

- 「なぜ今食品産業の国際展開か？」
(社)農水・食品産業技術振興協会 参与 岩元 睦夫氏
- 「国際市場に向けた鹿児島の取り組み」
- 「鹿児島県の食品安全に関する取り組みと現状」
- 「高付加価値のための食品流通加工技術」
食品総合研究所 食品工学研究領域長 五十部 誠一郎氏
- 「食の安全をブランド化できる時代は終わったか??」
- 「米国食品安全強化法による食品管理技術の高度化に向けて」
- 「食品管理技術の高度化を支える一般衛生管理と注意点(仮)」
- 「機能性食品、健康補助食品の製造に求められる品質管理」
- 「近赤外分光法による食品の品質・危害要因の迅速測定」
- 「食品管理技術の最先端(食品機械展の見学報告)」
- 「鹿児島県大隅加工技術拠点施設(仮称)の概要について」
- 「食品衛生管理規格の現状と今後の展開」
- 「米国食品安全強化法に対応するための人材育成」
- 「鹿児島大学食の安全と英語教育プログラム構築に向けて」
- 「米国における食品安全を確保するための規格と科学技術の現状」
ジョージア大学教授 Dr. Yen-con Hung
- 「オールジャパンでの輸出に向けて安全をブランド化する」
- 「食品の海外のアプローチとこれから」
～海外でビジネスを始めるためには!!～
- 「食品を輸出した経験からその方法とルートについて」
- 「FDAから見た食品輸入時に守らなくてはならない法律とその解釈」
元FDA査察官 クリスレゼンデス氏