日・ASEAN食産業人材育成

留学事業始まる

国際的な産学官連携に期待

タイ・カセサート大学（KU）とASEAN食産業人材育成協会（afh）が主催で、日・ASEAN統合基金（JAIF）を利用して実施される留学事業（図2）が1月、タイで始まった。今後さらなるASEANと日本のパートナーシップ構築に向けた、国際的な産学官連携が期待される。（内田美帆）

同事業は、①タイ留学プログラム（図3）・KUで行われるフードバリューチェーン（FVC）寄付講座へのカンボジア、ラオス、ベトナム（CLV）から学生らを迎えた短期留学②訪日留学プログラム・ASEAN10ヵ国から留学生らを迎えた日本の食品関連工場見学・視察ツアー――の二つから構成される。

同留学事業は、ASEAN10ヵ国の学生へ平等な就学の機会を提供することを目的とし、2014年10月から実施されているFVC寄付講座を補完する役割を担う。

日系企業の進出が加速するASEAN各国で、現地を担う若きグローバルリーダーの継続的な人材育成は必要不可欠だろう。

【タイ留学】

1月25日～2月5日の2週間、KUで実施されたタイ留学プログラムでは、CLVから各国学生4人、教授1人、政府関係者1人の各国6人を招待した。留学生らは、日系食関連企業講師によるFVC寄付講座を主軸に現地工場見学、日本式ビジネスマナー研修、日系企業就職説明会、日本伝統食文化セミナー、学園祭参加などが盛り込まれたプログラムを受講した。

タイ留学プロジェクトの責任者であり、今回の受け入れ機関であるKU農産業学部のパラソナ教授は、民間からの協力企業・団体、そして政府関係者に対し、心からの感謝の意を示した。また、KU関係者は、CLVから留学生を受け入れ、日本文化と技術を学ぶと同時に、国境を越えた関係を構築できたことで、今後のASEAN各国との学術的な協力や共同研究・共同開発の取組みにつながる手応えを感じたとの意見も聞こえた。

一方CLVからの留学生からは、同留学事業で学んだ日本食産業の先進的な技術や知識を母国へ持ち帰り「自国のさらなる発展に生かしたい」「FVCの知識を増やしたい」「新たな機会に挑戦したい」など頼もしい声が寄せられた。

【訪日留学】

16年7月と9月の各1週には、ASEAN10ヵ国からタイ留学同様に、各国学生4人、教授1人、政府関係者1人の各国6人を招待して、日本の食品関連工場見学・視察ツアーが開催される予定。5ヵ国ずつ、二つのグループに分けて実施される訪日留学プログラムでは、ツアーを通じて日本式FVC一連の流れを体験する。

図2　留学事業・概要

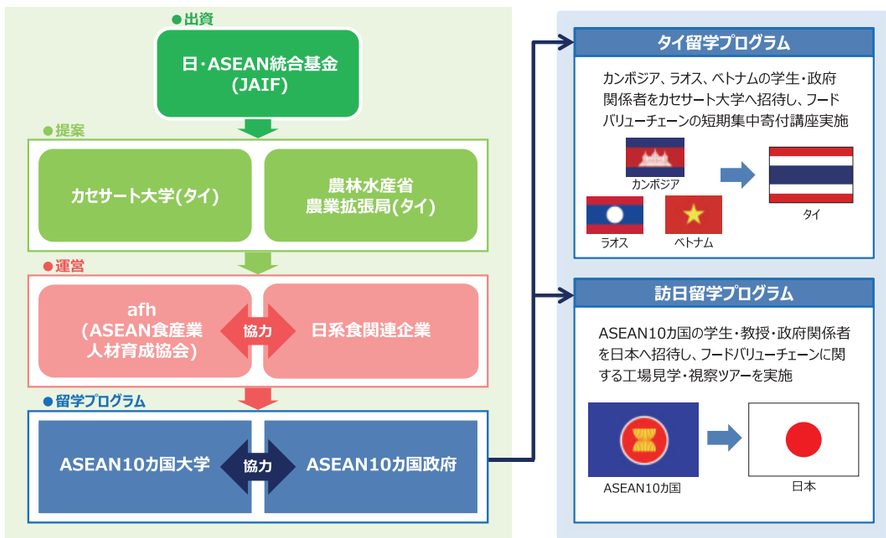
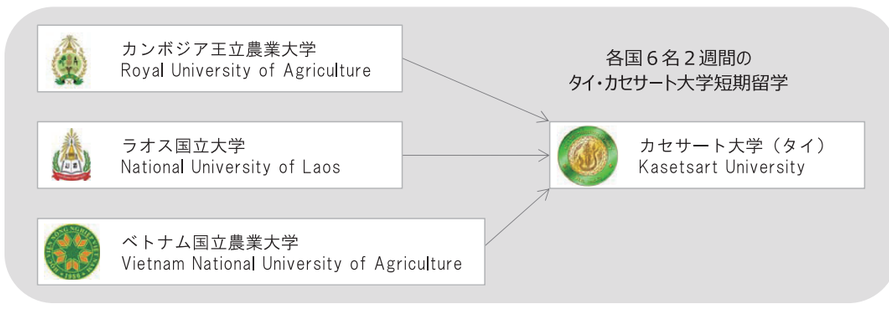


図3　タイ留学プログラム概要



学ぶ機会の創出に向けて

農林水産省食料産業局長
櫻庭　英悦 氏

食品・流通企業各社さまにおかれては、平素より食料産業政策の推進にご理解・ご支援を賜り、心より御礼申し上げます。

2013年に日・ASEAN友好協力40周年サミットが東京で開催され、採択されたビジョン・ステートメント実施計画にフードバリューチェーン（FVC）に関する官民連携の協力促進が盛り込まれました。このような状況を踏まえ、ASEAN諸国の主要大学に寄付講座を開設し、民間企業から講師を派遣してFVCについて教育する「日・ASEAN食産業人材育成官民共同プロジェクト」も最初の開講からはや1年が経過しました。

この間に、本プロジェクトの推進にご理解とご協力を賜りました多くの食品・流通分野を中心とする企業の方々にあらためて御礼申し上げます。

本プロジェクトでは、ASEAN諸国のうち、タイ、インドネシア、マレーシア、ミャンマーにある主要な食品・農業系大学に寄付講座を開設し、日系企業などから専門家を派遣して、FVC全般についての実践的な講義を提供しました。受講生は総数300人を超えております。また、ベトナム、シンガポールでは特別セミナーを開催し、次期の寄付講座開設へとつなげることができました。

さらに、これらの寄付講座の開設に際しては、同時に日本食レセプションも開催し、日本食・食文化の普及促進を図りました。

これらの取組みの結果、本プロジェクトにご参画いただいている食品企業の中には、すでに現地の優秀な人材を採用されたという話もお伺いしております。

本プロジェクトも2期目に入り、すでにインドネシア、タイでは2期目の講座が終了し、今月からマレーシア、6月にシンガポール、その後にミャンマーと続きます。

また、ASEAN食産業人材育成協会が主体となって、外務省の日・ASEAN統合基金を活用した新たな取組みも始めました。これは進出している日系企業が少ないなどの理由で個別に寄付講座の開講が難しいカンボジア、ラオスなどの学生をタイのカセサート大学に講座の期間中留学させて、タイの学生と同じようにFVCについて学ぶ機会を与えているものであり、さらに、ASEAN地域の教官、大学生を日本に招き、国内の食品企業の工場見学や実地研修を行います。これらはASEAN各国大学から要望があったもので、タイ政府・カセサート大学との協力により実現しました。

このようにしてASEAN地域でのFVCの構築が進むにつれ、ますます現地での優秀な人材の確保が課題となることが予想され、本プロジェクトの意義を再び強く実感しています。

今後とも日・ASEAN双方の発展のため、より多くの企業のみなさまにご参画を賜りますよう、よろしくお願いします。

講師インタビュー

吉野家ホールディングス・グループ
管理本部グローバル人材採用戦略室長
長広　尚之 氏

高度人材の採用と育成

グローバル化が前提

吉野家ホールディングスは、日本国内外で吉野家、はなまる、アークミール、京樽などの外食業態の出店が加速していく中で、グローバル視点を持った高度人材の採用と育成に注力している。その背景には、同社のグローバル化が一層進むという前提がある。

同プロジェクトへ参加する吉野家ホールディングス・グループ管理本部グローバル人材採用戦略室長の長広尚之氏は、海外から直接、日本本社採用の学生開拓を進め、すでに同プロジェクトでの海外人材採用実績もある。

長広氏は吉野家店長を経験後、国際研修センター開設準備室長、エリアマネジャー、営業部、人事部、教育研修部を歴任し現職へ。また、2015年10月から同プロジェクト寄付講座の講師として、FVCにおける外食産業の役割をASEAN各国の学生たちに伝える一方で、積極的に海外での現地学生採用活動にも取り組む。

長広氏は同プロジェクトへ参加する理由として、①将来のグローバルリーダー人材の発掘②海外大学との信頼構築③現地日本法人人事採用担当者との意見交換――の三つを挙げる。①に関して、日本国内留学生の採用はもちろんだが、日本国内留学生だけでは、留学生の出身国の偏り、大手流通との採用競合、経済的理由で留学ができない学生とは出会えないなどの理由もあるとして、同プロジェクトでは人材育成と採用の機会を最大限に活用できればと語る。

【学生への期待】

吉野家は、グローバル人材を日本で教育研修する制度が構築され、海外現地採用人材には日本研修を経た後に各国へ再配置することを想定とした日本本社採用、またアジア現地法人での現地採用を進めている。

日本政府が食品輸出1兆円を目指し、日本食を海外にセールスしていく中、海外現地の学生たちと関われることが自身のモチベーションだと語る長広氏は、日本の企業戦略が単なる拡大戦略だけではなく、FVCを具現化できるチェーンストアパーソンを輩出することで、国や地域社会の発展と豊かな社会の創造に貢献していることにも学生に気付いてほしいという。

また、海外現地採用の学生たちには、日本本社採用として、日本式チェーンストアマネジメント、ISOやHACCP、コンプライアンス、そして日本食・食文化を研修で習得理解し、世界中でリーダーシップを取れる経営人材やスペシャリストになることを期待したいと強調する。

【今後の目標】

長広氏は、5年後には日本国内と国外の吉野家店舗数が並んでくると予測される中、社員における外国籍保持者を100人程度まで採用したいとした上で、「海外現地採用の人材を企業に定着させるためのプログラムを大学と一緒に作り、採用前・後、3ヵ月、6ヵ月のフォローアップを増やしたい」と語る。

そして、海外人材が増えることで日本人社員の多様性の理解がさらに深まり従業員満足や顧客満足向上にも期待していると述べた。

ASEAN食産業人材育成協会

今野正義 理事長

価値の最大化を

ASEAN食産業人材育成協会は、日本企業の進出著しいASEAN諸国で、各国での企業価値の最大化が大きな目標となっている今、若手現地人材の育成をテーマに本プロジェクトは取り組んでまいりました。

寄付講座を開講いたしました各国大学から、企業の皆さまに感謝の意を承っておりますことをご報告申し上げます。

フードバリューチェーンと冠のついた寄付講座では、政府の取組みを踏まえて、種苗育種、生産、流通、食品加工、卸、小売、外食サービス、環境対応、文化、機械、情報技術、金融など幅広い業種から、食のオールジャパン体制で講座を組み、講座の質にも大きな反響を頂戴しております。

ご存じのように、人材育成とは直近の未来に確かな答えが出ることではございません。ましてや、日本国外での取組みには見通しが難しい部分もございます。

しかし、そこに日本の皆さまが寄付講座などを通して資することで、日本ブランド、日本品質をASEAN諸国の若い世代に伝える活動が、数十年先の未来まで日本ファンを作り、将来の良好な関係構築が進むことを期待せずにはおられません。

当協会は、皆さまのご支援の下、2015年10月1日付で一般社団法人ASEAN食産業人材育成協会（afh＝アフ）へと、法人格に変更を行うに至りました。

ASEAN各国政府・大学、そして日本企業の皆さまとともに、社会から必要とされ、喜ばれるプロジェクトを今後も続けてまいりますので、引き続きご支援をいただければ幸甚です。

日本式ビジネスマナー研修

おもてなしの心を伝える

ASEAN食産業人材育成協会（afh）は、2月1日と2日にタイ・カセサート大学で日本式ビジネスマナー研修を開催し、講師はキャプランの専門講師が務めた。講師陣は、日本の作法を押しつけるのではなく、現地文化と融合させた、現地で生きる日本式ビジネスマナーを伝授。参加者は2日で約100人に上り、日本式ビジネスマナーの基礎である「おもてなし」の心を学んだ。

研修は、日系企業で働く際に求められる基本的な①あいさつの仕方②おじぎの仕方③名刺の渡し方④身だしなみの確認⑤ホウレンソウ（報告・連絡・相談）の考え方⑥TPO（時間、場所、機会）の考え方⑦5S（整理、整頓、清掃、清潔、しつけ）の考え方――などの実践的な基礎学習を実施。

日本の立ち姿を練習

研修では講師が、ASEANでは、日本のビジネス社会におけるコミュニケーション手法とは大きく異なる事例があるとした上で、「例えば、タイでは謝罪するときは常に笑顔で接することが良いとされるが、日本では状況による」と参加者に説明。日本式ビジネスのローカライズと現地とのコミュニケーションの改善を図ることが双方の発展につながるだろうと述べた。

同社は人材派遣、紹介、教育などを手掛ける企業で1982年に設立。タイでは2015年から、元日本航空従業員の現地インストラクター養成を開始し、現地と日本文化の双方を理解する人材教育に取り組む。（内田美帆）

天ぷら料理人が講演

50人参加

食文化を伝える

ASEAN食産業人材育成協会（afh）主催の日本伝統食文化セミナーで、てんぷら小野の料理人・志村幸一郎氏は、2月4日にタイ・カセサート大学で講演し、「和食とは、日本の四季や年中行事に併せた食文化であり、また地域に根差した食材を使用することも和食には重要だ」と語った。セミナーには、タイ、カンボジア、ラオス、ベトナム、インドネシアから約50人の学生が参加した。

志村氏は、2013年12月に日本人の伝統的な食文化（和食）がユネスコ無形文化遺産に登録され、世界から注目が高まる一方、和食を継承する料理人が不足する現実を指摘した上で、「和食料理人になりたい海外の優秀な人材に向けて受け皿を作り、国の助成金などを利用し継続的な人材育成の仕組みを創ることが必要」と述べた。

また、和食の重要な要素として上げる「地域に根差した食材の使用」に言及した志村氏は、日本の発酵技術を利用したコメとタイ産のエビを使用した笹寿司をセミナー参加者に振る舞い、参加者たちは日本の伝統食文化を知識と味で勉強した。

タイ産エビと日本米を使用した笹寿司に舌鼓を打つ学生たち

セミナー後に志村氏は、ASEAN現地学生の問題意識の高さや食分野における専門知識の深さに感銘を受けたとし、未来の食を担う若者へ向けて、和食の専門性や料理の道を伝授したいと語った。

志村氏は、ミラノ万博やマドリード国際食品展示会などで調理を務め、テレビ出演や書籍出版などでも活躍する料理人。八丁堀にあるてんぷら小野は、カウンター11席の店で、使用する材料は、顔の見える生産者の食材、調味料の産地に至るまで徹底的にこだわり抜く。（内田美帆）