



FCP食品安全専門人材育成研究会

～ 産学連携による実務的・実践的な人材育成の取組 ～

2018年9月28日



中村学園大学

栄養科学部 フード・マネジメント学科



一番食品株式会社

研究開発部 商品規格課 課長 田中俊昭



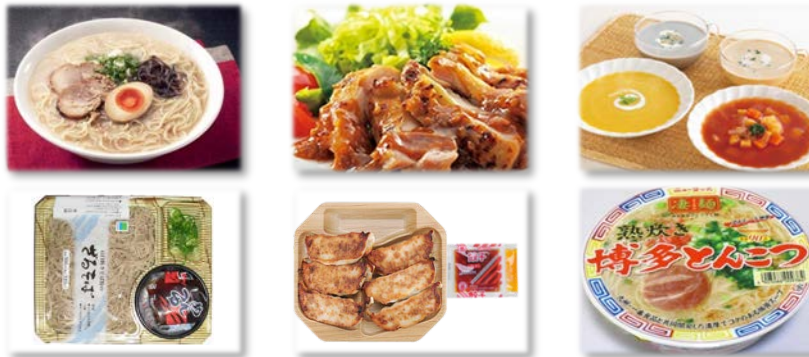
1. 一番食品、中村学園大学の概要
2. 中村学園大学と連携する理由^{わけ}
3. 産学官連携の取り組み事例

一番食品の概要



小袋スープを中心に8,500品目の商品をODM生産

味の総合メーカー



主役となる食材を引き立てる、味づくりのスペシャリスト

味の仕掛け人（黒衣役）

名称：一番食品株式会社

代表者：代表取締役社長 有吉 崇

本社：福岡県飯塚市伊川1115番地

創立：1959年11月11日（59年目）

資本金：8,400万円

従業員：674名

売上高：96億円（2017年度）

営業所：札幌・仙台・東京・名古屋・
大阪・福岡

工場：福岡県（本社5工場）

茨城県（関東美野里工場）

食品安全マネジメントシステムの展開

関東 美野里工場（茨城県小美玉市）



西工場（大型商品）

粉体工場

液体工場



FSSC22000・ISO22000 認証
運用手法を全工場に水平展開



A-one工場（レトルト食品）



本社工場（2017.6竣工）



研究開発センター 4

中村学園大学の概要

■ **創立** 学校法人 中村学園:1954年
大学:1965年、短期大学部:1957年

■ 学部・学科

【大学】

栄養科学部 栄養科学科
// **フード・マネジメント学科**
教育学部 児童幼児教育学科
流通科学部 流通科学科

【短期大学部】

食物栄養学科
キャリア開発学科
幼児保育学科

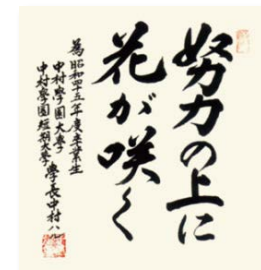
■ **在学生数** 4,166名 (2018年5月1日現在)

■ 大学の特徴

2018年度小学校教員採用試験 現役合格率 **78%**

第32回管理栄養士国家試験 221名合格(合格率 99.1%) **全国2位、西日本1位**

2017年度に **食のスペシャリスト** を育成する **フード・マネジメント学科** を開設



創立者 中村ハル先生 (1884-1971)
～ 料理研究と学校教育に情熱 ～



中村学園大学 (福岡市)

1. 一番食品、中村学園大学の概要
2. 中村学園大学と連携する理由^{わけ}
3. 産学官連携の取り組み事例

中村学園大学の卒業生が活躍



食の知識

食の技術

食に興味

食の安全

食の安心

食の管理

開発員 60名中の 15名 : 25%

(商品開発 10名、食品表示 3名、価格設定 2名)

2018年9月 現在

加工食品の開発で求められるもの



加工食品の開発では…
様々なスキルが必要



求められるのは…

フード・マネジメント力

**新学科を創るために、
人材育成を一緒にやってほしい…**

感銘！ 共感！ 協働！

- ✓ 大学の実績（教育・採用）に対する**信頼**
- ✓ **企業ニーズ**との適格なマッチング
- ✓ 連携企業への**要望事項**を具体的に提示
- ✓ 大学スタッフの**熱意と誠意**



産学官連携による人材育成へ



1. 一番食品、中村学園大学の概要
2. 中村学園大学と連携する理由^{わけ}
3. 産学官連携の取り組み事例

フード・マネジメント学科の創設



**30を超える企業・団体と協働でつくる授業。
 現役の「食のプロ」たちがみなさんをサポート。**

九州・福岡を代表する食関連企業や福岡県・福岡市等の団体と連携した授業で、思考力・実践力を身につけ、社会で即戦力として活躍できる人になる！大学の教授陣以外にも、食産業の第一線で活躍する現役プロが、みなさんの夢をサポートします！プロによる実践的な授業や学外でのフィールドワークが充実。特に、企業へのインターンシップでは、下記以外にも多くの企業の協力を得て、多くの「学びの場」を準備。成長できるフィールドは無限大です！

34の企業・団体が参加
 (22企業、6団体、6自治体)

- 4つの企画部会で検討**
- ・全体企画部会
 - ・企業開設科目企画部会
 - ・インターンシップ企画部会
 - ・共同研究企画部会



**経済産業省
 サービス経営人材
 育成大賞 受賞**

経済産業省 食産業サービス経営人材育成コンソーシアム 2015.9~2018.3

創る

2017年度 新学科 **“フード・マネジメント学科”** 開設

大学・企業・行政が連携した実践的教育

原料、加工食品、流通、販売、
 中食、外食など10社が自社の
 ビジネス戦略について講義



食品ビジネス戦略論 2017.4.28



学ぶ



You Tube 公式チャンネルより



食品企業の講師による「食品ビジネス戦略論」を受講した後
 企業を訪問する「国内食文化研修」が夏期集中授業として開講される

国内食文化研修（工場見学） 2017.8.21



この授業では食品工場や商品開発 食品検査の部署を見学するほかに
 学生と企業のディスカッションを交えるなど

体感する

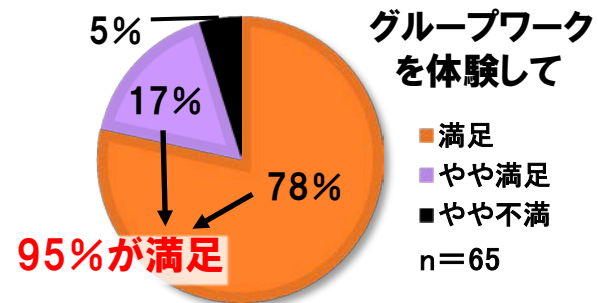


国内食文化研修（報告審査会） 2017.9.13



自ら考える 12

フード・マネジメント学科との取り組み



推薦合格者 プレカレッジ（グループワーク） 2016.12.26

迎える



地元高校 職業人講演会（共同講演） 2017.7.21

育む



オープンキャンパス（企業講演） 2018.8.11

導く 13

今後の展開（連携企業の視点から…）

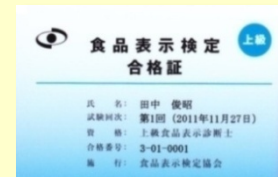
☑ 企業参加型の人材育成カリキュラムを実践・充実

⇒ 食産業の現役プロによる **実践的教育** で次世代の人材を育成。
情報や技術、経験を、**知識や知恵、意識** として定着させる。

〔 食品企業経営戦略論、食品開発論、6次産業化論、
食品表示の実務、インターンシップ、海外食文化研修 等 〕



食品表示の実務経験 18年（2000～）
上級 食品表示診断士（2011.11）
食品安全モニター（食品安全委員会, 2016.4～）



**食品表示
コンプライアンス
企業倫理**

☑ “食のスペシャリスト”の活用、組織の活性化

⇒ 習得したスキルを食産業の **現場で活かす**（企業の社会責任）。
連携企業は **組織の活性化** へ（知識、意識、意欲の向上）。



食品安全管理を含む **フード・マネジメント** の向上。
食の **安全・安心** の獲得、そして **安定経営** へ。

