

海外人材育成プログラム に参加して

大原 光生
Kosei OHARA
物質化学科 3年

1. はじめに

今回このプログラムに参加することができ、非常に良かったと思います。日本のインターンシップでは経験できないことばかりで後輩たちにも是非とも参加してほしいと思います。

私は今回、UNITED FOODS INTERNATIONAL様で2週間という短い期間でしたが、インターンシップをさせていただきました。こちらでは、R&DとQCという2つの部署でインターンシップをさせていただき、今後の進路において大変貴重な体験を得ました。ここで、R&DとはResearch & Developmentの略で製品の研究開発を行う部署で、QCはQuality Controlの略で品質管理を行う部署です。また、本プログラムの参加は英語を勉強する良い機会ともなりました。自分の英語力の乏しさを改めて実感するとともに、英語の必要性を身をもって感じることができました。

2. 実習内容

UNITED FOODS INTERNATIONALは東京に本社を置く、食品のOEMメーカーです。OEMとはOriginal Equipment Manufacturerの略で、他社ブランドの製造委託を行うということです。今回はR&Dという重要な部署でもインターンシップをさせてもらい、ここでの技術等が企業を支えることになるため、あまり詳しい事を書くことはできませんが、以下に可能な範囲でまとめます。UNITED FOODS INTERNATIONALのアメリカ支社はカリフォルニア州ハイワード市にあり、R&DとQCの部署があります。インターンシップ1日目～5日目はDry（主に粉末状の製品を製造する工場）のR&

Dで、6日目～8日目はLiquid（主に液体状の製品を製造する工場）のQCで、9日目～10日目はDryのQCでそれぞれ実習を行わせてもらいました。1日目は、最初に、Dryの建物内にある、オフィス、キッチン、倉庫、製造ラインを案内してくれました。倉庫には、出荷待ちの製品・原材料・サンプルなどが並べられていました。2日目は、製品を標準品と比べ、色・匂い・味に異常がないか、異物がないかを確かめるSensoryという作業を行いました。食品を対象とする検査なので、データとして測れるものだけでなく、実際に調理して人間の舌で味をみるのが大事だということがわかりました。3日目は、担当者の方と一緒にLiquidの建物に移動しました。そこはDryの建物と道路を挟んだ反対側にあり、ここでは作成したサンプルのpHや糖度、塩分濃度を、それぞれ専用の機械を用いて測定しました。糖度計以外は初めて目にするものばかりで、また、化学に関係のあることでしたので大変興味深いものでした。pHなどを測るとは思っていなかったので、やっと大学で学んだことが役に立つと思いました。その後は、渡された資料に従い、材料を混合しソースのサンプルを作成しました。少しずつ材料を変えて、実際に作ってみて味をみて改良する、顧客の要望に応えるためには様々な工夫等が必要であると感じました。ここで、一つ疑問に思ったことがありました。それは、味覚の好みは人それぞれであると思うし、また、食べた際のその人の体調や直前に何を食べたかなどによって変わってくるのではないかと、という疑問です。これについて伺ったところ、確かにその通りであり、顧客へのプレゼンテーション、試食等はたいてい朝に行くことが多いとのことでした。しかし、それでもやはり、前回と全く同じように作成されたにも関わらず、「これ、前回と違うよね」ということもあるとのことでした。その点は、食品は化学物質のように測定データだけで測ることができず、人の感覚によるものが大きいため、検査が難しいのだと感じました。4日目は、製造ラインのチェックを行いました。原材料の種類と

量は合っているか、機械への原材料の投入順序の確認、混ざり具合、完成品のチェックを行いました。午後からは、サンプルの pH チェックにご一緒し、Liquid の方へ向かいました。この時、塩分濃度を測る機械の調子が悪く、測定できなかったため、ビュレットを用いて硝酸銀、クロム酸カリウムを用いた滴定を行いました。これは、モール法と呼ばれる一般的な食品中の塩分測定法です。このモール法の原理は、塩化物を含む溶液にクロム酸カリウムを指示薬として加え、これに硝酸銀水溶液を滴下していくと、試料溶液中の塩化物イオンが銀イオンと反応し塩化銀が生成します。そして、試料溶液中のすべての塩化物イオンが塩化銀になったとき、銀イオンがクロム酸イオンと反応し赤褐色のクロム酸銀の沈殿を生成するものです。始め、溶液の色はクロム酸カリウムの黄色ですが、クロム酸銀が生成し始めると赤褐色の溶液へと変わります。この時の硝酸銀の滴下量によって試料溶液中の塩化物イオンの定量ができ、塩分濃度が測定できます。化学実験等でも使用する滴定方法であったため、説明を特に受けなくても原理・操作方法を理解することができました。5日目は、R&D 最終日で、ソースのサンプルの作成を手伝わせていただきました。

この5日間の R&D で学んだことは、研究開発であるので今自分が大学で学んでいることも決して無駄ではないということを感じました。6日目からは、Liquid の QC での実習でした。QC の仕事は、製造ラインのチェック、製品の品質チェック、ラベルの作成でした。QC の仕事は R&D と比べると、同じ作業の繰り返しでした。製造ラインのチェックが主であるため、製造で働いている人たちとのコミュニケーションの大切さを感じ、語学力の重要性を感じました。最後の2日間は、Dry の QC で実習を

させてもらいました。こちらでも Liquid の QC 同様に製造ラインのチェック、Sensory を行いました。Liquid との違いはというと、製造ラインのある室内の気温・湿度を計測するということでした。

3. おわりに

今回、UNITED FOODS INTERNATIONAL で2週間インターンシップをさせていただきましたが、従業員の方々が非常に親切で、昼食に連れて行ってくれたり、英語を教えてくださいました。会社の仕事だけでなく、その他いろいろなことを学ぶことができました。様々な国の人がいて、様々な文化があり、それを直に肌で感じることができ、私自身が立てた目標である「自分の価値観や考え方が180度変わるような経験をする」が達成できたかなと思います。それは、今までの自分は国内の企業で満足かなと思っていましたが、いざ、初めての海外で色々なところへ行き、色々な人に出会いお話をするなかで、色々な国に行ってみたい・アメリカの大学院へ行きたい・外資系企業に行きたいという思いがでくることがになりました。そのためにも、今回のインターンシップで見つけた課題である、語学力を身に付け、もっと自分の考えを英語で伝えることができるようになる、と決意しました。また、ただ伝えるだけではなく、短時間で相手の興味を引くことができるといったようなエレベータートークのようなことが大事だということも今回の研修で学ぶことができました。これは、就職活動においても、また、社会に出てからも大変大事なスキルだと思うので、プレゼン能力の向上にも取り組んでいきたいです。

さいごに、UNITED FOODS INTERNATIONAL の皆様、Azusa の皆様、JTB の皆様には貴重な体験をさせていただきました大変感謝しております。