

国際食料流通論
2024 年度タイ実習

国際食料流通演習の授業の一環として、タイの農業大学や現地で生産を行う日本の食品企業の訪問を通して、タイの食文化と食品安全への取り組みについて理解を深めた。

食の安全と流通を学ぶ研修の場としてタイが選ばれた理由について、実習を終えた私の考えを述べる。一つ目は、タイに日本企業の製造工場が多いことである。食の安全を学ぶ上で、生産現場を見学することは重要である。本研修では海外に製造工場を置く日本企業の視点から海外生産のメリットとデメリットについて話を聞くことができた。二つ目は、タイが農業大国であることである。コメや油やしなどの栽培が盛んであり、飛行機からは一面に広がる畑を見ることができた。三つ目はご飯がおいしいことである。これは、実習中に実感したことである。タイの料理がおいしいのはもちろんのこと、タイ国内には日本食が広く普及している。町中にコンビニエンスストアがあるのはもちろん、バンコク市内の大型商業施設内にはスシローや大戸屋、一風堂など日本で馴染み深いチェーン店が数多く出店しており、海外の料理に対して不安がある人でも過ごしやすい土地であると思う。



駅内のコンビニエンスストア

1日目はタイに到着後、タイで有名なプーパッポンカレーを食べに出かけた。カニと卵の甘いカレーで、先生のお話通りとてもおいしかった。

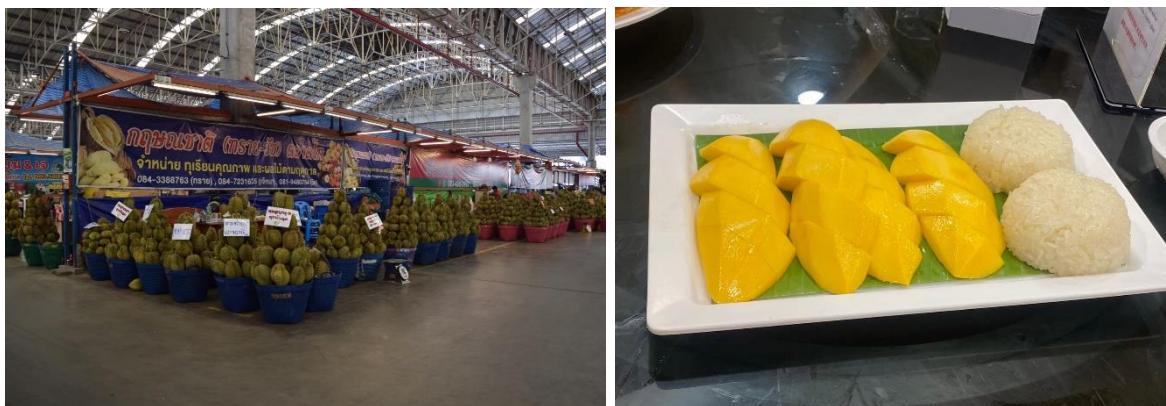


1 日目に訪れたレストラン

2 日目はカセサート大学が支援する農場の見学と講義を受けた。農場では、品種改良によって作られた、暑さに強く肉質の良い品種であるカセサートビーフが飼育されていた。農場では家畜の排せつ物から、メタンガスを発生させ、そのエネルギーを利用する等の工夫がされており、日本においても使えそうなアイデアをたくさん見学することができた。また、農場内では牛の他にもヤギや鶏などが飼育されており、ヤギへの餌やりを行った後、農場内でタイティーをごちそうしていただいた。農場見学の後、大学構内に戻って講義を受けた。講義で特に印象に残っているのは、獣医公衆衛生（VPH）についてである。本大学の農学部では、畜産物の流通における安全管理を学ぶ機会が少ないため、非常に興味深い講義であった。

3 日目は東南アジアで最大のオープンマーケットの見学とタマサート大学での講義の二つであった。タイでは屋台で商品を販売するオープンマーケットが多く存在しており、オープンマーケットには、フレッシュマーケット、ナイトマーケット、ウィークエンドマーケット、水上マーケットの4つの種類がある。3 日目に訪れたのが、フレッシュマーケット、7 日目に訪れたのがウィークエンドマーケットである。フレッシュマーケットでは、果物や野菜、肉、魚とカテゴリーごとに建物が分けられており、日本では見かけない南国のフルーツが多く販売されていた。ドリアンは匂いが強いという話だったが、マーケットで食べた新鮮なドリアンは匂いもなく濃厚でとてもおいしかった。マーケット内での食品の安全管理への取り組みとして印象に残っているのは、肉エリアでの解体スペースの可視化である。肉エリアには豚肉の解体エリアが設けられており、解体の様子を窓越しに見ることができる。解体のプロセスを購入者に対し可視化することで、その安全性をアピールすることが可能となっていた。また、解体という演出には購買意欲を掻き立てるような効果を感じた。その後、タマサート大学で講義を受けた。講義では、タイの食文化についてのお話を伺った。タイ料理の基本として塩味や酸味、甘味、苦味などを複数組み合わせた味付けにしてあるというお話や、日本が素材の味を大切にすると対照的に、タイ料理は

ハーブや調味料を用いて新しい味を作り出すというのがとても興味深かった。滞在中に食べたタイ料理で、一番おいしいと感じたのはマンゴースティッキーライスである。マンゴーともち米、ココナッツミルクと一緒に食べる料理で、さっぱりしたマンゴーともち米の甘さと食感、ココナッツミルクの風味がマッチしていてとても気に入った。インターネットでレシピを見つけたので自宅でも一度作ってみようと思っている。



オープンマーケットに並ぶドリアン（左）と1日目のレストランで食べたマンゴースティッキーライス（右）

4日目はプリマハムの生産工場を見学させていただいた。プリマハムの工場では、HACCPのCCPエリアなどの説明を受けながら工場内部を案内していただいた。工場内部いくつかのエリアに分けられており、今回は着色料を使う製造ライン内の、商品加熱後のエリアを見学させていただいた。エリア内では帽子の色で役割が分担されていて、清掃担当が商品に触れない、製造担当が非衛生エリアに触れないような工夫がされていた。加熱は72°Cで5分間行われており、この部分がCCPに指定されているとお話だった。昼食としてふるまわれたプリマハムの製品はとても美味で、セブンイレブンのサラダチキンやディズニールンドのターキーレッグなどの意外な商品も並んでいた。



プリマハムの製造工場で提供していただいた試食（右）とタイの日系スーパーマーケットに並ぶプリマハムの製品（左）

5日目はヤマモリ（タイランド）、サイアムヤマモリの工場を見学させていただいた。工場内は従業員数が少なく機械化が進んでおり、同じ作業をすることが得意な機械と、柔軟な対応が可能な人の作業が組み合わせられており、非常に効率的に工場内が管理されていた。レトルト食品は、パック詰め後の加圧加熱殺菌後に商品が完成するように、パック詰め前の加熱温度と時間が計算されており、商品の開発にかかった時間と労力の大きさは計り知れないと感じた。レトルト食品は加熱前に安全管理を徹底することも重要だが、きちんと加熱を行うこととパックを密閉することがより大切であるということが理解できた。



バンコクの日系スーパーに並ぶヤマモリタイランドの製品

6日目はウエノタイの工場とバンコク市内の日系スーパーマーケットを見学した。ウエノタイでは主に甘味料を製造しており、大学の授業で学んだ糖類の実際の製造現場を見ることができ、とても印象深かった。甘味料の原料にはタピオカデンプンが用いられていて、サトウキビではなくタピオカを用いる理由は、100%のグルコースを作るためとのお話だった。6日目ではデンプンやソルビトールの化学構造などの大学の授業内で得た知識が理解に役立つ機会が多く、普段の授業の意義を感じられてよかった。講義後にはバンコク市内の日系スーパーマーケットを訪問した。店内に並ぶ商品には日本語表記のパッケージも多く、見たことのあるお菓子や北海道産の牛乳なども置いてあった。商品の陳列されている棚の配置なども日本とほとんど変わらなかった。タイスーパーと日系スーパーとの大きな違いは、冷蔵商品がパック詰めされて売られているところであった。



日系スーパーに並ぶ日本の製品（左）と北海道産の牛乳（右）

7日目にはタイ最大級のウィークエンドマーケットであるチャトゥチャック市場、三大寺院の一つであるワットアルン、そして内部に巨大な滝と水上マーケットを持つ超大型ショッピングモール、アイコンサイアムを訪れた。市場や水上マーケットではタイ料理を、ワットアルンではタイの伝統的な寺院の美しい景色を楽しむことができた。



この7泊8日の研修を通してタイの食文化と品質、安全管理について学ぶことができた。香辛料を用いた濃い味付けのタイ料理を楽しみ、大学で海外の教授から講義を受け、公衆衛生やタイの食文化への理解を十分に深めた。さらに、プリマハムとヤマモリ、ウエノの工場見学を通し、HACCPやISOなどの規格に合わせた設備や安全管理について知見を深めることができた。現場に行って実際に見る、現地の人のお話を聞くという貴重な体験ができたことで、自分の選択肢や考え方の幅を広げてくれたと思う。これからの大学生活だけでなく、就職活動やその後の社会生活にもこの経験を生かしていきたい。