

平成20年度

(第3/5回)

(集団研修)

# 畜産物の利用と保蔵技術

## 実施要領

平成21年2月

独立行政法人国際協力機構 (JICA)

Japan International Cooperation Agency

## 目 次

1. コース基本情報	1
2. コース背景・目的	1
3. 到達目標	1
4. 研修プログラム	2
5. 研修員参加資格要件	2
6. 研修実施体制	3
7. 研修の評価	4
8. 研修付帯プログラム	4
9. 主な宿泊場所	5
10. その他	6

### 参考資料

付表－1 研修員関連情報

付表－2 研修カリキュラム

付表－3 平成20年度日程表(案)

付表－4 年度別受入実績表

## 1. コース基本情報

### (1) コース名

和文：(集団研修) 畜産物の利用と保蔵技術

英文：Group Training Program on “Utilization and Preservation Techniques for Animal Products”

### (2) 受入期間

平成 21 年 2 月 15 日 (日) ～ 5 月 21 日 (木)

### (3) 技術研修期間

平成 21 年 2 月 23 日 (月) ～ 5 月 20 日 (水)

### (4) 定員、割当国

定 員：5 名 (受入数 5 名)

割当国：ハイチ、マラウイ、サモア、エルサルバドル、ルワンダ (下線は受入国)

## 2. コース背景・目的

途上国の多くは、畜産食品の加工技術が専門的に体系立てられている国は必ずしも多くはなく、わが国の技術を導入することによって畜産物の劣化や廃棄を最小限にとどめることができるばかりでなく、国の隅々まで平等に食料を供給することが可能となる。

本コースは、開発途上国における畜産物加工の技術者や教育機関の研究者を対象に、畜産物に対する科学的概念から、それらの食品衛生学的取扱いなど一連の加工・保蔵技術を習得し、食肉の安全性におけるトレーサビリティを理解することによって畜産物の品質を保持し、食品の安全性を向上させることにより食品としての付加価値を高めることができる人材を育成することを目的としている。

## 3. 到達目標

- (1) 食肉科学と食品衛生学の先進的理論に基づいて、家畜の肥育技術、と畜技術、加工技術、保蔵技術を関連技術者に説明できる。
- (2) 日本における衛生管理システムを理解し、自国における衛生管理システムと比較

のうえ、課題を特定できる。

- (3) 自国の現状に即した畜産物の利用と保蔵技術の改善案および普及計画案、衛生管理システムの改善案が作成される。

## 4. 研修プログラム

- (1) 研修類型：中堅人材育成型

ア) 本邦研修実施前

「初期計画書 (Inception Report)」の作成

研修の主題にかかる研修員および所属組織の課題やそれに対する現在の組織としての対策・枠組みをまとめ、本邦でのコース開始時に発表する。

イ) 本邦研修終了時

「中間計画書 (Interim Report)」の作成

研修で学んだ知識や技術等を基に到達目標(3)にかかる活動計画(案)を作成し、コース終盤に発表する。

ウ) 帰国後の事後活動

「最終計画書 (Final Report)」の作成

研修員は帰国後、中間計画書に書かれた活動計画(案)を所属組織に報告、関係者と共有のうえ、最終的な活動計画をまとめ、帰国後3ヶ月以内にJICA帯広に提出する。JICA帯広は同計画書を関係者と共有のうえ、次年度以降に実施される研修に内容をフィードバックし、必要に応じフォローアップを検討する。

- (2) 使用言語 英語

## 5. 研修員参加資格要件

募集要項記載条件

- ア. 食肉を中心とした畜産物の加工や衛生管理あるいは研究に従事し、当該分野で3年

以上の経験がある者。

イ. 実習で豚肉を使用または試食することから、研修員は豚肉の取扱いができる者。

ウ. 年齢25歳から40歳までの者で、女性の場合は妊娠していない者。

各コース共通資格要件

ア. 所定の手続きにより割当国政府から推薦されること。

イ. 大学卒業あるいは同等の学力を有すること。

ウ. TOEFL iBT 72点（CBT 200点／PBT 533点）以上に相当する英語能力を有すること。

エ. 心身ともに健康なこと。

オ. 軍に属していないこと。

## 6. 研修実施体制

本コースは、コースリーダーの助言のもと、独立行政法人国際協力機構帯広国際センター（JICA 帯広）が計画するコースの実施に関する業務を社団法人北方圏センターに委託し、関係諸機関の協力により実施・運営する。技術研修期間中、財団法人日本国際協力センター（JICE）所属の研修監理員を配置する。具体的業務分担は次のとおり。

### (1) JICA 帯広

ア. 実施計画書作成（コース目的、到達目標、研修期間など）

イ. 評価

ウ. 実施予算の執行管理

エ. 募集要項および実施要領等の作成 等

### (2) 社団法人北方圏センター

ア. 日程表の調整・作成

イ. 講師、視察先等への連絡・確認

ウ. テキスト、資料等の手配 等

(3) コースリーダー

研修の計画、実施、評価の全般にわたる助言 等

(4) 研修監理員

ア. 関係者間の連絡調整

イ. 通訳・翻訳 等

## 7. 研修の評価

(1) 評価の目的

研修コースの到達目標（1頁参照）に基づき、研修成果の測定・分析を通じてコース終了時に当初目標の達成度を確認する。また、今後の研修で改善すべき点をあげ、本コースの質的改善を図る。

(2) 評価の方法

ア. コースリーダー等による到達目標の達成度把握

イ. 研修員が提出する質問票による評価

ウ. JICAによる評価

(3) 評価会

研修終了時に質問票の記載事項の確認を中心とした評価会を実施する。

(4) 改善検討会

研修員の帰国後に、評価結果に基づき JICA 帯広、コースリーダー、講師、社団法人北方圏センター等が参加し、研修の目的・内容、プログラム構成、指導方法等について協議し、翌年度以降のコース改善に向けて対応方針を検討する。

## 8. 研修付帯プログラム

(1) ブリーフィング

来日直後に帯広国際センター（以下 OBIC: Obihiro International Center）で実施する。JICA 業務およびコース概要説明、研修員登録、旅券・査証の有効期間の確認、支

給される諸手当の説明等のほか、日常生活を送る上での諸注意を行う。

(2) ジェネラルオリエンテーション

OBIC で実施し、日本の社会と日本人、歴史・文化、政治・行政、経済、教育などを紹介する。

(3) 日本語講習

研修員の日常生活および国際交流のため、簡単な日常会話程度の語学力修得を目的として10時間の日本語講習を実施する。

付帯プログラム日程（予定）

日 程	内 容
2月16日（月）	ブリーフィング
17日（火） 午前 午後	ジェネラルオリエンテーション 講義「日本の社会と日本人」 講義「日本の経済」
18日（水） 午前 午後	ジェネラルオリエンテーション 講義「日本の教育」 講義「日本の政治・行政」「日本の歴史・文化」
19日（木）	日本語講習
20日（金）	日本語講習

## 9. 主な宿泊場所

帯広国際センター（OBIC）

所在地：〒080-2470 北海道帯広市西20条南6丁目1番地2

Tel (0155) 35-2001 Fax (0155) 35-2213

## 10. その他

### (1) 修了証書

研修を修了した研修員に JICA から修了証書を授与する。

### (2) 研修員の待遇

#### ア. 入国資格

技術研修を受けるために来日する者は研修査証を取得し、滞在中は日本国法規の適用を受ける。

#### イ. 滞在費

JICA 規程に基づき研修を受けるために必要な手当が支給される。

### (3) 国際理解教育

国際理解教育の支援のため、本コースに地域の小中学校や住民との相互理解のためのプログラムが一部含まれている。



科目	講義	実習	視察	討論	担当	講義内容
<b>到達目標1: 食肉科学と食品衛生学の先進的理論に基づいて、家畜の肥育技術、と畜技術、加工技術、保蔵技術を関連技術者に説明できる。</b>						
北海道の畜産	0.5		0.5		北海道立畜産試験場	*北海道の畜産概要、北海道の肉用牛飼養の現状と課題、養豚についてなどを講義する。*総合庁舎の見学
士幌町における食肉生産			1.0		士幌農協/士幌町振興公社	*農業全般に係る事業の仕組みと役割、加工事業に取り組む背景、安定に農業生産を促進するための体制を視察
家畜の屠殺方法/屠殺時の家畜の取扱い	0.5		0.5		北海道畜産公社道東事業所 十勝工場	*畜産基地/公社の概要。と畜処理解体概要/工程、食肉処理センターの現状説明 *大動物処理ライン視察
大動物・中動物の取扱い			0.5		北海道畜産公社道東事業所 十勝工場	*大/小動物処理ライン視察-視察後質疑応答 *大動物処理ライン視察-視察後質疑応答
枝肉の除骨・解体	0.5				北海道畜産公社道東事業所 十勝工場	*牛/豚加工概要説明、脱骨方法、衛生管理、生産システムの概要、BSE対策に伴う牛脊柱分別を講義する。*施設見学
大動物・中動物枝肉格付け	0.5		0.5		日本食肉格付協会	*協会説明、格付けの仕組み、牛/豚枝肉の格付法を講義する。 *牛/豚肉の格付法の実習、DNA肉片採取の説明
民間企業における食肉生産	0.5 (視察含む)				佐々木畜産(株)・(有)帯広ファーム	*会社概要/食肉流通/牛肉ブランド化/飼料・飼料給与の体系、枝肉カット工業内と牧場
肉牛の市場見学			0.5		十勝中央家畜市場 大野俊直参事	*市場見学
「タイトル未定」			0.5		化成事業所	化成事業所視察
家畜の疾病と食肉検査	1.0	1.0			帯広食肉衛生検査所	*安全な食肉、食肉衛生検査所の概要、試験検査の概要、試験検査実習、と畜検査の概要
生乳の生産と衛生	0.5		0.5		農協連 西部 潤参事	*生乳生産現状での品質管理の重要性、手法基本、生乳の細菌汚染防止、異物混入防止の一般知識と常識、生乳検査の見学/細菌検査法の実習
牛乳の食品特性と利用	0.5	0.5			帯広畜産大学 中村 正准教授	*乳製品製造法/実習の解説、生乳流通における法的な規格/基準解説 *乳製品の製造実習
乳製品の製造と衛生管理	0.5	0.5			帯広畜産大学 中村 正准教授	*原料牛乳の理化学的乳質の水準と季節的変動と飼養管理技術を講義する。 *乳製品の製造実習
肉用家畜の産肉技術	1.0				帯広畜産大学 左 久名誉教授	*肉用家畜の量と質に及ぼす要因、成長と体組成成分構成変化、肉用家畜の生肉成績、牛/豚肉のDFD発生メカニズムと環境要因の影響解説
PCM研修	0.5		0.5		帯広畜産大学 左 久名誉教授 (幕別町 黒沼農場)	*肉用家畜肥育の際の飼料資源と肉質について、牛肉/豚肉生産システム、プロイラー生産システム等を講義する。
肉牛生産農場視察・肉質官能検査	0.5		0.5		帯広畜産大学 左 久名誉教授 (大樹町夢がいっぱい牧場)	*肉用家畜の肉質及び生産効果改善の為の飼料添加物について *牧場の実態見学
肥育牛の肉質検査法	0.5	0.5			帯広畜産大学 日高 智教授	*肉用家畜の肥育際の飼料資源と肉質について、牛肉/豚肉生産システム、プロイラー生産システム等を講義する。
肥育牛の肉質分析技術	1.0	1.0			帯広畜産大学 日高 智教授	*cooking loss/ share force value の測定法、皮下脂肪、筋間志望の上昇融点の測定、枝肉志望の脂肪酸組成測定法 *筋肉中の粗脂肪含量測定法、ロース芯面積測定法等
食肉の構造と化学組成	1.0				帯広畜産大学 三上正幸名誉教授	*食肉の化学組成:水分、脂質、蛋白質、炭水化物の性質や役割 *食肉の構造:ミネラル、ビタミン、筋肉のタイプ、外観筋繊維等を講義する。
筋肉の死後変化	1.0				帯広畜産大学 三上正幸名誉教授	*食肉の構造・結合組織について*筋肉の死後変化:グリコーゲンからATP/乳酸生成、死後硬直メカニズム、解硬メカニズムと要因等を講義する。
食肉の熟成と色調、保水性	1.0				帯広畜産大学 関川三男教授	*食肉色調、新食肉加工法、牛肉の硬さ/色調/屠齢との関係、食肉と健康、熟成の有り無しによる豚肉の官能特性
筋肉内成分の肉質に与える影響/肉製品の物性に与える影響因子	1.0				帯広畜産大学 島田謙一郎准教授	*食肉の熟成中の変化、菌細胞内蛋白質、炭水化物の性質や役割 *食肉の構造:ミネラル、ビタミン、筋肉のタイプ、外観、筋繊維等の講義をする。
増加を続けるエゾシカ~野生動物を取り巻く環境と食料資源としての活用~	0.5				東京農業大学 増子 孝義教授	*試験中のエゾシカ飼育施設見学により試験内容を説明する。
エゾシカファームの視察			0.5		知床エゾシカファーム	*養鹿場の飼育施設、鹿肉加工場の見学

単位:日

科目	講義	実習	視察	討論	担当	講義内容
<b>到達目標2: 日本における衛生管理システムを理解し、自国における衛生管理システムとの比較の上、課題を特定できる。</b>						
加工機械の特性と食品加工	0.5		0.5		十勝圏地域食品加工技術センター	* 財)十勝圏振興機構と十勝圏食品加工技術センター業務内容/試験研究内容の詳細/センター内で行う研修内容の詳細説明等
畜産食品の微生物検査	1.5	1.5			十勝圏地域食品加工技術センター	* 一般生菌数、大腸菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、耐熱性菌等の検査
畜産加工実習	1.5	1.5			十勝圏地域食品加工技術センター	* ハム、ベーコン、ソーセージ等の加工実習
畜産食品の成分分析	1.5	1.5			十勝圏地域食品加工技術センター	* 水分、灰分の一般分析・亜硝酸根分析を講義・実習する。
食品加工研究紹介	0.5				道立食品加工研究センター	* センター概要/業務内容、研究課題、研究成果事例紹介、ディスカッション
畜産副産物の利用	1.0				帯広畜産大学 三浦弘之名誉教授	* 畜産副産物の定義、副産物の一般用と研修員出身国での利用実態、蛋白質成分抽出/利用、副産物利用の問題点を講義する。質疑応答。
食品添加物の概要	0.5		0.5		三栄源エフ・エフ・アイ(株)	* 会社概要/一般的な食品添加物の役割を講義する。 * 応用研究部研究室を視察する
クレハプラスチック(株)包装材料研究所諸施設視察			0.5	?	(株)クレハ	* 会社概要説明、食肉と食肉加工品の包装フィルム製造工場視察、フィルム容器の機能性に関する説明、質疑応答 * 研究所と研究概要説明、関連研究所を視察する。
包装資材の科学	2.0				西野 甫氏	* (食品)包装の役割と定義、歴史、分類、形態/包装材料と基本的な働き、食品品質保持、包装システムと技術/包装資材とHACCP * 生鮮肉の包装、畜肉加工品の包装
十勝の農畜産物流通			0.5		帯広地方卸売市場(株)	* 農畜産物の冷却冷蔵、市場内見学
生クリーム製造工程視察			0.5		明治乳業株式会社本別工場	* 衛生的で品質の高い商品の製造過程見学
食肉加工技術			0.5		札幌バルナバハム(株)札幌工場	* 会社概要説明、製品についての説明 * 衛生的な食品加工技術*工場内視察
(独法)食品総合研究所視察			1.0		(独法)食品総合研究所	* 研究所概要説明、役割などの説明 * 先端技術を設備した各研究室の見学
食肉加工技術			1.0		(株)ホクビー	* 調理加熱品/ステーキ製造過程見学、品質管理/会社概要説明
足寄チーズ工場エーゼルケーゼ館			0.5		足寄チーズ工場エーゼルケーゼ館	* チーズの製造工程見学
<b>到達目標3: 自国の現状に即した畜産物の利用と保蔵技術の改善案および普及計画案、衛生管理システムの改善案が作成される。</b>						
我が国におけるトレーサビリティの仕組み	0.5		0.5		ホクレン帯広支所	* 日本及び北海道における牛肉のトレーサビリティの概要、システム*現場視察
食肉及び食肉加工品の安全性	1.0				帯広畜産大学 三上正幸名誉教授	* 食品の腐敗と変敗、腐敗の分析法、腐敗微生物食中毒及び食品の殺菌法を解説、討論する。
食品衛生とHACCP	2.0	0.5	0.5		帯広畜産大学 牧野壮一理事 武士甲一教授 よつ葉乳業十勝工場	* 食品衛生微生物学と食品媒介感染症について講義する。 * リスクアナリシスHACCPの原理、実用、実例を講義する。 * HACCPプランの作成
プリマハム株式会社HACCP対応工場			1.0		プリマハム(株)茨城工場	* ハムソーセージ加工工場視察、HACCP対応工場、会社概要、商品説明
インテリムレポート作成についての討論会				1.0	帯広畜産大学 三上正幸名誉教授 三浦弘之名誉教授 関川三男教授	* 研修員の課題の整理/インテリムレポート作成への助言・指導を交えた討論
インテリムレポート発表指導			1.0		帯広畜産大学 三上正幸名誉教授	* インテリムレポート発表のための研修員との最終調整
PCM研修	1.0	1.0		1.0	オーピーシー株式会社 技術部	* PCMとは/問題分析/目的分析とプロジェクトの選択/PDMの作成

平成20年度 畜産物の利用と保蔵技術コース 日程(案)

月日	形態	項目	講師または担当機関
2/15	日	来日(東京→帯広)	
2/16	月	フリーフィング	NRC
2/17	火	フリーフィング・オリエンテーション	NRC
2/18	水	オリエンテーション	NRC
2/19	木	日本語研修	NRC
2/20	金	日本語研修	NRC
2/21	土	休日	
2/22	日	休日	
2/23	月	帯広市長表敬訪問 コースオリエンテーション インセプションレポート発表会	帯広市役所・JICA帯広
2/24	火	10:30~15:00 講義 視察 北海道の畜産	北海道立畜産試験場
2/25	水	9:30~15:30 講義 肉用家畜の産肉技術	帯広畜産大学 名誉教授 左久
2/26	木	9:30~15:30 講義 視察 肉用家畜の肥育における飼料資源と肉質 (幕別町 黒沼農場 視察)	帯広畜産大学 名誉教授 左久
2/27	金	9:30~15:30 講義 視察 肉牛生産農場視察・肉質官能検査 (大樹町 夢がいっぱい牧場視察)	帯広畜産大学 名誉教授 左久
2/28	土		
3/1	日		
3/2	月	10:00~16:00 講義 視察 大動物・中動物の枝肉格付	日本食肉格付協会北海道支所帯広事業所
3/3	火	10:00~16:00 講義 視察 我が国におけるトレーサビリティの仕組み	ホクレン帯広支所
3/4	水	9:30~15:30 講義 視察 家畜の屠殺方法・屠殺時の家畜の取り扱い	北海道畜産公社道東事業所十勝工場
3/5	木	9:30~15:30 講義 視察 大動物・中動物の取り扱い、枝肉の除骨、解体	北海道畜産公社道東事業所十勝工場
3/6	金	9:30~11:00 視察	十勝中央家畜市場見学
		13:00~16:00 講義 視察	民間企業に於ける食肉生産
3/7	土		
3/8	日		
3/9	月	10:00~16:00 講義 実習 家畜の疾病と食肉検査	北海道帯広食肉衛生検査所
3/10	火	10:00~16:00 講義 実習 家畜の疾病と食肉検査	北海道帯広食肉衛生検査所
3/11	水	10:00~15:00 視察	化成事業所視察、ロボットによる哺乳・搾乳の見学
3/12	木	9:30~15:30 講義 実習 肥育牛の肉質検査法	帯広畜産大学 教授 日高 智
3/13	金	9:30~15:30 講義 実習 肥育牛の肉質分析技術	帯広畜産大学 教授 日高 智
3/14	土		
3/15	日		
3/16	月	9:30~15:30 講義 実習 肥育牛の肉質分析技術	帯広畜産大学 教授 日高 智
3/17	火	10:00~15:00 視察	士幌町における食肉生産
3/18	水	9:30~15:30 講義	食肉の構造と化学組成
3/19	木	9:30~15:30 講義	筋肉の死後変化
3/20	金		祝日
3/21	土		
3/22	日		
3/23	月	10:00~16:00 講義	筋肉内成分の肉質に与える影響 肉製品の物性に与える影響因子
3/24	火	10:00~16:00 講義	食肉の熟成と色調、保水性
3/25	水	9:30~16:00 演習	PCM研修
3/26	木	9:30~16:00 演習	PCM研修
3/27	金	9:30~16:00 演習	PCM研修
3/28	土		
3/29	日		
3/30	月	9:30~15:30 講義	食肉および食肉加工品の安全性
3/31	火	9:30~11:30 講義 視察	とちの農畜産物流通
		14:00~16:30 討論	インテリムレポート作成についての討論会I
4/1	水	10:00~16:00 講義 実習	
4/2	木	10:00~16:00 講義 視察	食品衛生とHACCP(HACCPシステム導入シュミレーション) 牛乳製造へのHACCP導入と衛生管理
4/3	金	10:00~16:00 講義 実習	
4/4	土		
4/5	日		

## 平成20年度 畜産物の利用と保蔵技術コース 日程(案)

4/6	月	9:30~ 16:00	講義	加工機械の特性と食品加工	食品加工技術センター
4/7	火	9:30~ 16:00	講義 実習	畜産食品の微生物検査	食品加工技術センター
4/8	水	9:30~ 16:00	講義 実習	畜産食品の微生物検査	食品加工技術センター
4/9	木	9:30~ 16:00	講義 実習	畜産食品の微生物検査	食品加工技術センター
4/10	金	9:30~ 16:00	講義 実習	畜産加工実習	食品加工技術センター
4/11	土			休日	
4/12	日			休日	
4/13	月	9:30~ 16:00	講義 実習	畜産加工実習	食品加工技術センター
4/14	火	9:30~ 16:00	講義 実習	畜産加工実習	食品加工技術センター
4/15	水	9:30~ 16:00	講義 実習	畜産食品の成分分析	食品加工技術センター
4/16	木	9:30~ 16:00	講義 実習	畜産食品の成分分析	食品加工技術センター
4/17	金	9:30~ 16:00	講義 実習	畜産食品の成分分析	食品加工技術センター
4/18	土			休日	
4/19	日			休日	
4/20	月	10:00~ 17:00	講義 実習	牛乳の食品特性と利用	帯広畜産大学 准教授 中村 正
4/21	火	10:00~ 15:00	講義 実習	乳製品の製造と衛生管理	帯広畜産大学 准教授 中村 正
4/22	水	10:00~ 15:00	講義 視察	生乳の生産と衛生	十勝農業協同組合連合会 参事 西部 潤
4/23	木	10:30~ 12:00	移動 視察	(帯広→本別→網走) 明治乳業本別工場 見学	明治乳業株式会社本別工場
4/24	金	10:00~ 12:00	講義	東京農業大学オホーツクキャンパス エゾシカの実践について	東京農業大学 教授 増子 孝義
		14:00~ 16:30	視察	知床エゾシカファーム見学	知床エゾシカファーム
4/25	土		視察 移動	足寄チーズ工場エーデルケーゼ館 (網走→足寄→帯広)	足寄チーズ工場エーデルケーゼ館
4/26	日			休日(帯広→札幌)	
4/27	月	10:00~ 15:00	視察	食肉加工技術	㈱ホクビー
4/28	火	10:00~ 12:00	講義 視察	食肉加工技術	札幌バルナバハム(株)
		13:30~ 15:00	視察	食品加工研究紹介	北海道立食品加工研究センター
4/29	水			祝日(札幌→帯広)	
4/30	木	10:00~ 16:00	講義	食品包装に関する基礎	西野 甫 氏
5/1	金	10:00~ 16:00	講義	包装による食品の品質保持	西野 甫 氏
5/2	土			休日	
5/3	日			休日	
5/4	月			祝日	
5/5	火			祝日	
5/6	水			祝日	
5/7	木	9:30~ 12:00	討論	インテリムレポート作成についての討論会Ⅱ	帯広畜産大学 名誉教授 三上 正幸、 名誉教授 三浦 弘之、教授 関川 三男
		討論会 終了次第	視察	十勝生ハム製造研究所視察	十勝生ハム製造研究所代表取締役 三上正幸
5/8	金	10:00~ 16:00	講義	畜産副産物の利用	帯広畜産大学 名誉教授 三浦 弘之
5/9	土				
5/10	日			移動 (帯広→大阪)	
5/11	月	10:00~ 16:00	講義 視察	食品添加物の概要	三栄源エフ・エフ・アイ(株)
5/12	火			移動(大阪→東京→土浦)	
5/13	水	13:00~ 16:00	視察	クレハプラスチック(株)加工商品研究所諸施設視察	クレハプラスチック(株)茨城工場/ (株)クレハ加工商品研究所
5/14	木	10:00~ 14:00	視察	プリマハム株式会社HACCP対応工場	プリマハム(株)茨城工場
5/15	金	10:00~ 15:00	視察	独立行政法人食品総合研究所視察	独立行政法人食品総合研究所
5/16	土			移動 東京→帯広	
5/17	日			休日	
5/18	月			学校訪問	
5/19	火			インテリムレポート発表会準備	JICA帯広
5/20	水			評価会 インテリムレポート発表会 閉講式・閉講パーティー	JICA帯広
5/21	木			帰国	

## 年度別受入実績表

## 1. 応募／選考(受入)人数

	平成18年度	平成19年度	平成20年度	累計
応募数	17名	7名	5名	29名
受入数	9名	7名	5名	21名

## 2. 研修員の出身国

○男性 ●女性

国名	平成18年度	平成19年度	平成20年度	累計
(アジア諸国)				
インド		○		1名
モンゴル	○●			2名
スリランカ	●●			2名
(アフリカ諸国)				
マラウイ			○	1名
ルワンダ		○●	●●	4名
マダガスカル		○		1名
コートジボアール	○			1名
コンゴ民主共和国	●			1名
サントメ・プリンシペ	○			1名
(中南米諸国)				
エルサルバドル			○○	2名
ウルグアイ		●		1名
ハイチ		○		1名
ペルー	●			1名
(大洋州諸国)				
サモア		○		1名
(中東諸国)				
トルコ	○			1名
合計	7カ国 9名	6カ国 7名	3カ国 5名	15カ国 21名