

2025年度日系社会研修 コース概要

N0.	33
所管センター	四国
分野	日本式経営
研修コース名（日）	小規模食品ビジネスの開発（食の安全：調理と管理・製品開発と販売促進・ビジネスモデル開発のためのバックキャストिंग）
受入人数	14
受入時期	下半期
来日日	2025年10月5日（日）
帰国日	2025年10月30日（木）
提案団体（日）	香川大学
提案団体 ウェブサイトアドレス	https://www.ag.kagawa-u.ac.jp/applied_communication/?page_id=2891
研修員必要資格	食品ビジネス分野の起業家または将来起業を考えている者 食品関連分野における基礎的知識を有することが望ましく、食品ビジネスおよび日本の食とフュージョン食品に興味のある者
研修員に必要な 実務経験年数	不問
日本語能力（選択） ※日本語能力試験認定の目安参照	N5
英語能力（選択）	英語での資料読解、発表、レポート作成可
研修目標	研修生は以下を習得する。 A) 食品ビジネスのビジネスモデルを作成し、起業の準備ができる B) 食の安全および関連する問題を理解する C) 日本の食材や現地の健康的な野菜や果物（抗酸化作用を有する、ポリフェノールを含む、など）を有効活用した新規商品開発の方法がわかる D) 日本の文化・食品・ブランド力をどう活かして商品力を高め、顧客をグローバルな食品ビジネスに惹きつけるかがわかる E) 自己の参加、プログラムの利益と得たものについての自己分析ができる
期待される成果 （習得する技術）	研修を通して、研修生は新規ビジネスの実践的計画を作成する。これにより、以下を習得する。 A) 「新たな」現地の味のフュージョン食品・料理の商品開発 B) 食品ビジネスのソーシャルメディア等を通じたプロモーション C) 食の安全を達成しつつ、高品質で健康的な商品の開発

研修計画 (内容)	1. 講義 成功する食品ビジネス ビジネスプレゼンテーションの方法 日本食の歴史と発展 ビジネス計画 食品の健康的特性 日本食のフレーバー ビジネス計画のためのバックキャストとソーシャルメディアの活用 会計と小規模ビジネス 2. 実習 現地の食材で健康的なアイスクリームを作る うどん作り 食品関連見学 フュージョン料理 飲食店オーナーとの討議 フィールド探索 プレゼンテーション予行 3. 発表 研修成果発表（香川大学内またはJICA内） 評価会 閉講式
本研修実施の意義 中南米日系社会への裨益効果	具体的には、新規食品ビジネスの開発には、以下の4点が必要である。1) 食の安全と管理の理解（微生物汚染等）、2) 世界のトレンドを押さえつつローカルな味を保持した高品質の新商品の開発方法、3) ビジネス計画の知見や技法、4) 食品資源（抗酸化作用等の健康にいい効果をもたらす現地の野菜や果物）の活用法の理解。 さらに、新規食品ビジネスの開発には、フュージョン料理、健康的な食品や現地の味などの消費トレンドへの強力な訴求が不可欠である。本研修では、研修生は現地の健康的な食品の活用、フュージョン料理の創造、食品安全の高い基準の維持を学ぶ。 本研修の目的は、研修生が帰国後に実際に使える知識や経験を得ることである。それにより、研修生がブランド力のあるグローバルな食品ビジネス（日本の食とのフュージョン）や日本と同等の食の安全を手にして、コミュニティ全体の生活を改善する機会を創出し、日本と彼らの地域社会のとの絆を強くすることができる。
応募希望者への特記事項	本研修は、研修員の同意の上で基本的には英語により実施されるため、研修中は日本語能力は必要とされない。提出課題や発表等は英語により実施する必要がある。ただし、研修員の間で英語に加えて、ポルトガル語・スペイン語等でディスカッションをすることは、活性化の促進の観点から全く問題ない。