

〈12/16(水)8:30-10:00 香川大学農学部キャンパス〉  
 オンラインで南米の日系社会の飲食従事者に力を！  
 ～香川の食がブラジルと日本をつなぐ～



JICA四国は、香川大学とともに「小規模食品ビジネスの開発」研修を実施しています！

ブラジルの日系社会では、日本食が日本文化理解・日本との関係強化において重要な役割を果たしています。本研修では、現地で日本食事業を手掛ける日系人研修員4名(ブラジル)に対して、両国日系社会の更なる発展を支援します。

10/30(金)～12/16(水)にかけて、香川大学の教授陣より日本の商品開発・食品衛生・品質管理等の技術や食ビジネスの国際潮流を学び、県内の複数の食事業経営者の方々のコロナ禍での経営の工夫、日本食事業におけるノウハウ等の講義をオンデマンド形式で受講しました。当該研修を通じ、日系社会内でのつながりの強化、ならびに香川県と日系社会の発展に寄与することが期待されます。

今般、本研修の集大成として、12/16(水)日本時間8:30より、ブラジルと日本を繋ぎ、リアルタイム接続にてビジネスプランの発表、意見交換、オンライン修了証書授与を行います。従来とは異なるフルリモートでの実施となりますが、研修員への取材はもちろん、研修運営にかかる経験等の取材も可能です。ニューノーマルでの国際協力の事案として是非ご取材ください。

なお、研修員は2021年11月に本研修の続きとして、実地研修として香川県に訪問予定です。

研修名:	日系社会研修 「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イング)」
対象国(1カ国):	ブラジル
対象者(4名):	日系社会の食品ビジネス従事者
研修期間:	2020年10月30日～12月16日

各国研修員への英語でのインタビューも歓迎です！

ぜひ ご取材ください！



## プログラム

12/16(水) 予定	
8:30	開会挨拶 (香川大学 高水准教授)
8:35	JICA四国 小林所長挨拶 (録画)
8:40	香川大学 徳田副学長 (国際戦略・グローバル環境整備担当) 挨拶 (録画)
8:45	プログラム評価会 (研修員による研修事業改善に向けたフィードバック) (JICA四国 船越)
9:30	ビジネスプラン発表 (各自5分) および研修内容に関するディスカッション (香川大学 ルーツ准教授・高水准教授)
10:00	閉会挨拶 (香川大学 ルーツ准教授)

主な講義内容	
香川大	日本食の伝統、成功する食品ビジネス、ビジネス計画のためのバックキャストリング、食の安全とHACCP、健康的なアイスクリーム作りと機能性食品
飲食店	麺づくり (さぬき麺業)、地域のレストランオーナーに学ぶ (平井料理システム、Café de Mistrale)

※日程・場所は変更となる場合がありますので、取材をご検討の場合、事前にご連絡をお願いします。

【本件に関する問い合わせ先】
JICA四国センター 業務課 研修担当 (船越)
TEL 087-821-8826 e-mail: Funakoshi.Yohei@jica.go.jp