

「食に関する資格…フードスペシャリストを食産業で 活かす新しい仕組み『食活.net』の活用」

〈概要説明〉

NPO法人 食の知識向上活動ネットワーク 事務局長 池澤 久美

「食品関連産業に優秀な人材を送り出し、活性化を目指す」

(株)日本食糧新聞社 取締役 ビジネスサポート本部長 平山 勝己

「“知る”“体験する”“学ぶ”“働く”をネットワークする『食活.net』」

NPO法人 食の知識向上活動ネットワーク 理事長 内田 啓祐

③「インターンシップ=就活の新しいかたちで適性を活かす」

NPO法人 産学連携教育日本フォーラム 代表理事 宮川 敬子

■概要説明

フードスペシャリストという資格、各大学で学生の皆様方が今後の就職のために活躍されるために学ばれていると思います。栄養学、食品学を含めて実用できる資格として、学生さんは学ばれていると思いますが、そういった資格も将来就職された先で、現場で少しでも生かしていただきたいというお話を私もいろいろ聞いております。

「食活.net」というのは、一言で申し上げますと、学生さんを中心とした、将来的にはもちろん転職される方も含まれますが、いわゆる食産業である生産、流通、メーカーなどの広い分野にわたり、その業界にぜひ就職したい、活躍したいという方のためのいわゆる求人サイト、情報ネットワークでございます。先生方は、やはり就職のことを一番に常々考えていらっしゃると思うのですが、大きな求人サイトと比べると、私たちがこれからスタートさせます「食活.net」というのは、あくまでも食産業に特化しているため、この点が非常に大きな特徴となっております。

これから3者の方々にお話ししていただくのですが、まず1つは食品業界の総合メディアである日本食糧新聞社に主催となっていただきます。そして、2つ目はNPO法人食の知識向上活動ネットワークのいわゆる食育、食というものを広く世の中の方たちに広めながら一緒に考えていきたいと思いますというNPOです。主に食に関する資格をどう生かしていくかということ日々考えております。3つ目は学生さんが就職される前に企業の研究、業界の研究をし、そこから自分の適性に合った職場を見つけていこうという動きが今非常に重要視されています。このインターンシップで長く活動されておられますNPO法人産学連携教育日本フォーラムです。この3団体が広く学生さん、それから全国の大学の皆様方に向けて、これからどのような活動を進めていきたいかお話をさせていただきます。

昨日の懇親会で何人かの先生方とちょっとお話をさせていただき、非常に期待をいただいていることを知り、私たちもこれから本格的始動に向けて頑張っていきたいと思えます。これから3団体からそれぞれ詳しいお話を皆様に差し上げたいと思えますので、大学に戻られましたら、ぜひ学生さんに説明していただき、登録(無料)していただき、情報を収集し企業研究、就活に活かしていただきたいと思います。

■「食品関連産業に優秀な人材を送り出し、活性化を目指す」

私たち日本食糧新聞社とフードスペシャリスト協会は、これまで非常に長いおつき合いをさせていただいております。機会あるごとに、私たち日本食糧新聞の本紙を通じましてフードスペシャリスト協会の活動特集を組み、食品関連企業にフードスペシャリスト協会の活動実態をご報告しています。

私たち日本食糧新聞社について、簡単にご紹介します。日本食糧新聞は、現在、食品業界で発行しています食品の専門紙では一番大きい新聞です。毎週月、水、金と発行しており、発行部数は現在10万部です。主に食品関連企業ですが、食品関連企業といいますが、すそ野が非常に広く、ご存じのとおり第一次産業から二次、三次、最近では、農林水産省は、これを含めて六次産業という呼び方をしておりますが、恐らく一次、二次、三次に行き渡る唯一の食品業界総合紙という位置づけで発行しております。日本食糧新聞ですが、来年、創刊70年になります。もともと農林水産省の機関紙として出発した新聞で、食糧新聞の「りょう」が「糧」という字を書いているのは、70年前の日本のおコメ事情、当時は配給でしたが、配給情報ということが農林水産省の中にあり、その情報機関紙として発行しておりました。

また現在、過去20年間に出した新聞（3回／週）は今すべての記事がデータベースに入っております。それは、20年間のすべての記事がデータベースに入っているわけですから、食品業界の皆様にも、記事検索データサービスというのを実施しております。もちろん大学の学生、特に新卒のこれから食品業界に入っていきたいという学生は、私たち食糧新聞の20年間分の記事検索データサービスから食品業界の資料、統計をとったりできます。また、ワードを3つ入れて検索がかけられるシステムもあり、例えばフードスペシャリストという項目で検索をかけると、フードスペシャリスト協会に関する過去20年間の記事が全部出てきます。あるいは、特定の食品関係の会社に対し、どういう動きをしているかということ調べたければ、会社名を打ち込むと、その食品会社に関する過去20年間のデータが全部出てきます。そういう形で、今はアナログの新聞から電子データ、データサービスであり、日本経済新聞と私たちの新聞も同じ電子新聞になっており、業界の新聞としては画期的なことをやっているわけです。ネットワークは、先ほどいいましたように食品業界の一次産業、二次産業、三次産業に至るまでに、この70年間で強烈なネットワークを構築して

きました。また、それを束ねる機関として、これまで書いた記事がすべて検索できるというようなこともやっているということでございます。

「フードスペシャリストに聞く」という資料がありますが、フードスペシャリスト資格をとっている学生の皆さんが食品業界にどのように入り、どう活躍されているのかということと、広く企業の皆様にもご理解と資格の認知を広げるため、私たち日本食糧新聞がフードスペシャリスト資格を持って卒業された方が食品業界でどう活躍しているかということと、新聞を通じて業界に定期的に発信したものです。また、食品業界の中でもいろいろなジャンルに入り、資格を活用してその企業の中でどのように活躍したか、頑張ったかというレポートを細かくとっております。目次をみておわかりのとおり、加工食品の分野に入られた方、デリカ、デザートに入られた方、それから生産管理、品質管理、流通、外食、営業と、まだまだたくさんあると思います。食品業界に私たちが定期的に情報を発信していく中で、フードスペシャリスト資格を持たれた方が業界で活躍されていると食品企業の認知力、それから期待感がだんだん出てきているということは確信的にいえるのです。フードスペシャリスト資格を持てば、今後、積極的に企業が採用されるように逆に企業からもフードスペシャリストの方へアプローチしていただくという機会を是非つくりたいと思っております。ここ10年を通じて、資格をもって活躍されている皆様をこうやってレポートしていき、また新聞で取り上げていく中で認知は出てきたわけですから、これからは企業からもアプローチいただけるようなシステムを是非つくりたいということとを協会事務ともここ何年お話をしてきました。

では、具体的にどういう形でアプローチして、企業の皆様とフードスペシャリスト資格を持つ方が出会ってまた面談し、ご希望に応えるというシステムを今回立ち上げました。そのシステムが、これからお話しする「食活.net」というサイトです。私たちは、このネットを立ち上げるに当たり、食品関連企業に全部リサーチいたしました。大学の在学期間中に大学がカリキュラムをつくって資格を認知しているのは、フードスペシャリストと栄養士の資格ぐらいです。惣菜協会も資格をやっていますが、惣菜管理士の資格は、大学のカリキュラムでは組んでいません。最近では、食品関連の資格はいっぱいあります。野菜ソムリエ、ワインソムリエなどいろいろな資格があります。しかも、食品業界において、現在資格と称するものが150団体あり、150ある資格団体の中で、唯一とっていいと思うのですが、大学自らがカリキュラムを組み、学生に資格をきちんと認定しているのはスペシャリスト資格です。私は、大学で勉強されて、これからフードスペシャリストの資格を認定された卒業していく学生さんを食品業界はもっと重用していかなければならないと思っております。そういう道筋をつけたというのが「食活.net」の大きな趣旨です。

また、受け入れる食品関連企業ですが、私たち日本食糧新聞社は、食品関連企業の一次産業、二次産業、三次産業を含めた8,000社に上る各企業のデータベースを持っており、

1つの企業の従業員数、売上高、直近の売上利益などの8,000社のデータベースを構築しているのです。この8,000社すべてにリサーチをかけたところ、8,000社のうち1,200社が「新卒を採用しています」と答えました。8,000社の中には5人、6人で人事担当をやっているところもあれば、新卒は会社ができからこれまで採用したことがないという会社もあります。今回徹底して調査した1,200社の大手メーカーから中堅の人事担当者のお名前、人事担当部長等がこの「食活.net」に登録されており、フードスペシャリスト資格を大学のカリキュラムで組み、勉強されて資格を何とか生かして食品産業に入りたいという新卒の学生に、この人事担当者との接点を作りたいと思っています。その数は1,200社ありますので、スペシャリストの資格を持つ方の道筋をつけ、活用したいと思っています。

実は、某大学のキャリアセンターいわゆる就職部の部長から、あるとき相談があったのです。それはどういうことかということ、どうも新卒の大学生は、採用時期になると大手ばかり受けるので、大手志向で内定が出ないと騒いでいます。某大学の就職部の部長が私に、「平山さん、食品業界は別にサントリーとか明治とかだけで成り立っているわけじゃないでしょう」「そうです」「ところが、学生は、食品関係の企業というとコマーシャルで出ているような会社しか知らんのです」と。余り表に出ない会社で、例えば、卸業界の三菱食品となりましたが、菱食という会社があります。菱食さんの年間売上高は1兆円を超えているし、他にも国分やアクセスなどあるのですが、学生は知らないというのです。私、某大学の先生に、「1兆円産業の菱食を知らないなんて、絶対おかしい」と言いましたら、就職部の方に「じゃ、平山さん、食品業界の仕事をする前に菱食さんを知っていましたか」「ああ、そうか。そういえば僕も知らなかったな」ということで、私が先ほど言った1,200社の新卒を採用している会社の中には、学生の知名度がないために、逆に学生がなかなか会社訪問してくれない、いわゆる優良な中堅クラスの会社、大手といえども単純に学生の知名度がないというだけで学生となかなか巡り会えない企業がたくさんあります。

学生はどちらかということ、名前を聞いたところばかり追いかけており、実際の現状もそうです。今4年生の内定率はやっと50%を超えたぐらいです。私たち報道機関である日本食糧新聞の責任として、この優良な中堅クラスの会社をもっと前面に学生に知らしめていく必要があります、それは、この後ご紹介する「食活.net」に優良中堅の食品関連企業の情報をどんどんアップしていこうと思っています。学生に、その会社がどれだけ質がよくて、ナンバーワン、オンリーワンの商品をつくり出している絶対優良な会社だというようなことを広く知らしめていきたいと思っています。特にスペシャリストの資格を持った学生については、フードスペシャリスト協会のアンケートをみると、病院給食、給食事業等へ就職していらっしゃる方が割と多いと聞いています。もちろん給食事業、外食事業等、1,200社の中にはかなり幅広い会社がたくさん名を連ねておりますので、これを徹底的に活用して前に進めていきたいと思っています。

それから、先ほど言いましたように、フードスペシャリスト資格を持って実際に食品関連の会社に入られた方、多分、きょうお越しの先生方の教え子さんが食品業界に入られて活躍されているのがあると思うのですが、これをぜひ、今資格をとられ勉強されている学生の皆さんにも、「フードスペシャリストに聞く」に掲載されているように資格をこのように活用し、会社の中核的な仕事をして頑張っているよということをフードスペシャリストのカリキュラム、講座を丹念にご教示いただくのと同時に、卒業された方がどう活躍・活動していることもわかります。

冒頭に当たりまして、私ども日本食糧新聞社並びに今度立ち上げました「食活.net」が、フードスペシャリストの資格勉強をされている学生、今後の食品産業を支えていただく優秀な人材を食品業界みんなが理解して迎え入れるというような形にぜひもってきたいと思っております。先生方からも資格を今勉強されている学生の皆さんに、自信をもって頑張っている先輩がたくさんいるということも教えていただいて、この「食活.net」を皆様と一緒に立ち上げていきたいと思っております。

■「“知る”“体験する”“学ぶ”“働く”をネットワークする『食活.net』」

ご紹介がありましたように、私は大学を卒業して15年ほど商社に勤めておりました。主にアフリカなどの発展途上国で仕事をしておりました。その中で、食糧援助、特に貧しい国が多くありまして、食べたくても食べられない方々が沢山いるそういう現場を5年ほどずっと見ていました。そうしているうちに、アメリカに駐在することになり3年程駐在していました。私が3年間で一番苦労したことは、マクドナルドやケンタッキー・フライド・チキンのファーストフードであったり、ハンバーガー文化が普通の食生活の中にあり、いい食材を手に入れるという、その頃は独身でおりましたので、自分でおコメを炊いたりして暮らしていたということでございます。駐在して1年ぐらいたったとき、アメリカで初めて美味しいなと思ったおコメが、カリフォルニアでつくられた田牧米でした。実は、田牧米というおコメは山形から移民された田牧さんという方がカリフォルニアで作ったおコメだったのです。日本人が外国で美味しいなと感じ食べたおコメは日本人が作っていた。そのことは自分の中で非常にショックであり、やはり我々日本人は今の日本の食のありがたみを少し忘れてしまっていることを感じ、日本に帰ったら何かをやらなければと思い、今の仕事を始めました。

いい野菜、いい作物を作る会社を10年程やり、先ほど紹介にありました「食の検定」は5年間やってきて約2万人の方々に受けていただきました。フードスペシャリストも140校以上の方々が毎年たくさん受験されているということでございますが、私は、知識を持つ人たちが活躍する場を作っていないと結局、私がやっていることは何だろうというこ

とをここ3年程悩み続けてきました。食の検定を立ち上げ、食についてたくさん知っているよ、でも、それ何なのと言われてしまうとそこで終わってしまいます。フードスペシャリストも同じだと思います。フードスペシャリストとは何ですか、それを持っていて活躍しないと意味がありません。公の場でしっかり作っていくという意味において、そういう場があってほしいという願いを込め、食の知識向上活動ネットワークという名前にし、「食活.net」というニックネームで呼べるようにネーミングを作りました。

「食活.net」は、食糧新聞社で企業側にPRし、こういう知識をもった人を採用し活躍させるような場を作ってほしいということに専念していただき、そして私たちは知識を持つ人たちがこういう場を使ってもっと外に出

ようということを知らしめていく役目を担っています。そういう意味では、資格団体、私やっている食の検定もそうですが、フードスペシャリストの他にいろいろ団体があります。そういう団体の方々にも参加してもらい、食の業界にどんどんアピールしていくことをやっていきたいということが1つ、「食活.net」のねらいであります。

現在、約6,000万人が働いている中で、食産業で働いている人が約1,000万人おり、働いている人の6人に1人は何か食べ物に関係する職業についています。実を言うと、リーマンショック後、食べ物も安くないといけないという風潮の中で、ランチ・お弁当などがワンコイン以下の300円程度になりましたが、私は食べ物に関して安ければいいというものではないと感じておりました。毎日同じものを食べられるものではないので、そういう意味においてフードスペシャリストの方々も消費者に何か提案をし、安いだけでは食生活に幸せを感じられないことを提案していくことで質の向上が必要であると思います。つまり、この6,000万人分の1,000万人の方々がそういう知識を生かし、いろいろなことを吸収して、消費者にそういうメッセージを発信していくことが食産業の活性化につながると私は思っております。また1,000万人の方々も自分たちが消費者なわけですので、自らが質の高い消費行動をとりたいと思うようになっていくことが食産業を引っ張っていくことにもなると思います。

「食活.net」というのは、優秀な人材をとにかく食産業に入れていきましょう、入れて

食活.net “知る”“体験する”“学ぶ”“働く”を連携

食産業界総合トップ紙として長年蓄積してきた豊富なデータと実績をもつ、日本食糧新聞社、特定非営利活動法人 食の知識向上活動ネットワーク、特定非営利活動法人 産学連携教育日本フォーラム(WIL)が連携し、「食活.net」サービスを展開いたします。

主催

日本食糧新聞社

・食産業界の情報提供 ・食の就職ガイダンス等の実施。

共催

特定非営利活動法人 食の知識向上活動ネットワーク

・新卒求人情報 ・転職求人情報 ・食の資格情報
・イベント・ボランティア情報の提供

提携

特定非営利活動法人 産学連携教育日本フォーラム(WIL)

・インターンシップ情報の提供

いくことによって食産業自体の質の向上が図れます。質の向上が図れるということは、消費者の質に対する目線、志向が徐々に変わっていきます。1つ例に挙げれば、ユッケの問題がありました。普通の常識からいくと和牛の生肉を100円で食べられるはずがありません。100円で和牛の生肉が食べられると思う方がおかしいと普通は感じると思うのです。しかし、普通の流通であればあり得ないことが起き、そこに衛生管理というものが無いというのは当然だと思います。やっている方も悪いですが、逆に消費者も少しそういう知識を持って食行動をとらなければいけないと思う次第です。この事件については、お弁当協会で微生物検査士という、いわゆる食の安全を担保する資格があります。そういうところもこのネットワークの中に紹介していき、企業の中で生のものなどの傷みやすいものはこの管理をする人たちを活用していかなければいけないとも感じています。このようなことから、1つの資格だけで、企業側になかなかアピールはできません。私たちは、いろいろな知識をもった人を企業側に「勉強した人を活用しましょう」ということを声高々にいっていくネットワークだと理解していただきたいと思います。

食活.net は、“知る”“体験する”“学ぶ”“働く”をネットワークします。



私たちは、まずは会員校の学生の皆さんに「食活.net」にまず登録して、自ら食の勉強をしましたというアピールを食品業界にさせていただきたいと思います。先ほど日本食糧新聞社の平山さんからお話がありましたが、1,200社の新卒者を採用している方々に対し、私たちはこれから一生懸命PRし、

このネットワークに参加していただき募集をかけていくことをやります。立ち上げたばかりですから、本当に掲載されるのか心配されるかもしれませんが、最初の立ち上がりというのは皆さんそれぞれ苦労しながらやっていくわけで、皆さんの中で熱意をもって学生の皆さんも動員していただき、「これだけ優秀な学生さんが来るのであれば、うちも広告を出しましょう」ということになりお互いに盛り上がっていきたいと思っております。

今年は初年度ですから、まだまだ実績はありませんが今回の「食活.net」という枠組みは本当に強者連合だと私は思っております。この食の業界において優秀な人材を送り出す最強のコンビネーションを、このネットワークで構築できたと思っておりますので、是非とも皆さんのご協力をいただき、少なくともフードスペシャリストを卒業するときにとる

方には全員登録し、ここから就職の道をまず探してみようとなるように是非、協力していただけるようお願いいたします。

私たちがこれからやらなければならないことは、まず、資格なりいろいろな知識を持つ人が適材適所に行けるように透明性がある業界にしなければいけません。これが質の向上につながり、どんな資格どんな勉強をしてきたということを自分でしっかり主張し、それを相手側（企業側）が理解できる業界にしなければいけないことだと思います。人事というのは、基本的には主観で採用担当者が「嫌い」だということ、どんなに能力があっても駄目になります。人事は、どこまでいっても主観であるため、その主観をできるだけ排除するのが資格であり、いろいろな客観性・具体性が必要となります。そういうことを理解させることが大事ではないかと思っております。

そのために、まずは新卒で12月にスタートしますが、これからフードスペシャリストをとった方が他の業界に行くときや家庭に入ってお休みをしていた、でもまた活躍したいというような方や転職、再就職先の新しい仕事をみつけない、もう一度チャレンジしたいというような人もチャレンジできるようにしていきたいと思っております。そういう意味では、フードスペシャリストの先輩がいろいろな企業で活躍できるような場をどんどんつくっていききたいと思っております。

食活.NETで見ることができる内容、利用できる機能

◆食活.netは、大手就職情報サイトと比較しても遜色のない、充実したサービスや機能を提供する、食産業専門の求人サイトです。

マイページ機能

マイページ機能を使えば、登録したアカウントにログインするだけで、いつでもどこでも自分のプロフィール情報や、企業への応募状況、企業からのメッセージの確認などを、簡単に行う事ができます。企業をキープリスト登録しておけば、エントリーやセミナー予約もスムーズにできます。

スカウト機能

食活.netには、便利なスカウト機能があります。企業のスカウト向けにプロフィールを作成しておくだけで、自分に関心を持った企業が現れれば、直接スカウトメッセージを受け取ることができます。企業側も、積極的に採用活動を行う事ができます。

食の資格証明書印刷機能

食に特化した食活.netでは、食の資格を活かした転職活動、転職活動が行えます。食活.netに参加している食の資格団体の資格保持者の方は、食活.netを通じて証明書の発行が行えます。ご応募の際は大きなアピールポイントとなります。



登録コース選択

利用状況に応じて、最適な登録コースを選択できます。すぐに企業への応募をしたい方、すぐに応募はしないがスカウトを待ちたい方、情報収集から始めたい方、イベント・ボランティア情報を見たい方、それぞれに合わせた4つのコース選択ができます。

では、皆様が学生の皆さんに説明をする中で、どういう特徴があるかということ、簡単に説明したいと思います。「食活.net」は、トップページはもう立ち上がっておりますので、ご覧いただくことは可能です。ただ企業欄については、日本食糧新聞社さんを中心に企業に「ここに就職情報を載せ

てください」という営業をやっており、これから12月までに、少なくとも100社以上の企業をアップしていく計画しています。トップページをあけていただくとご存じだと思いますが、リクルートのリクナビ、それから毎日新聞社がやっているマイナビという、2つの就活ネットがあります。ここは何千社も掲載があり、例えば、マイナビでは400社～500社程度の食関連の企業が掲載しているというのが実態です。私たちは、まずそこだけをピックアップし、その企業の記載をしていこうということで食に特化した登録をしていきま

すから、自分がどんな勉強をしてきたか、どんな資格をとっているかをPRの中に書けるということが1つポイントです。

それでは、トップページから入っていきまして、どんな機能があるかご紹介します。まず、個人のマイページ機能は、どこの就活ナビもあるものです。それから、スカウト機能も基本的にはあるということですが、1つ、食の資格証明書印刷と書いてあります。これは、自分がどんな資格をもっているか登録し、この「食活.net」のネットワークの中で認証してもらい、就職するときにもっていってもらえるような仕組みを今この中でつくっております。その資格についての担保は、例えばフードスペシャリスト資格を持っていれば、フードスペシャリスト協会にその番号を「食活.net」で問い合わせをします。

ここに画面が出ておりますが、どういう企業に入りたいなどを登録しておくスカウト機能からお知らせが来たり、こういう企業をずっとウォッチしたいということであればキープしておきます。こういうものは、リクナビとかマイナビも普通にありますが、それをあえて自分が資格をアピールするところ、企業側に見せながらやるということです。

食活.net マイページ(登録者の個人ページ)でできること

◆一人一人が自由に使えるマイページ機能によって、より就職活動を円滑に進めることができます。

The screenshot shows the 'My Page' interface of '食活.net'. It includes sections for 'お知らせ' (Notifications), 'プロフィール登録状況' (Profile Registration Status), and '説明会カレンダー' (Career Fair Calendar). Callouts point to specific features:

- お知らせ機能**: お知らせ機能により、スカウトからの新着メッセージの確認や、応募管理へのメッセージが簡単に確認できます。
- キープリスト**: キープリスト機能で、気になる企業情報をまとめて登録しておくことができます。エントリーした企業と説明会に予約済の企業がまとめられており、スムーズに情報の確認ができます。
- プロフィール登録**: プロフィールの登録情報の確認や変更をここから行うことができます。基本情報、Web履歴書、スカウトプロフィールの、それぞれの管理が行えます。
- 説明会カレンダー**: 予約した説明会の情報を、カレンダー上で確認することができます。先の予定が見やすく、就職活動中のスケジュール管理などに大いに役立ちます。

逆を言うと、企業側はフードスペシャリストを持つ人を取りたいというリストを入れると出てくる仕掛けです。例えば、管理栄養士はまだこの中に入っておりませんが、将来的には管理栄養士を持っている人を採用したいということ、その一覧が出てくる裏の仕組みをつくっております。企業側

からみれば、〇〇資格を勉強した人をリストアップしようというときに真っ先に使えるネットワークです。これは、他の就活ナビにはありません。なぜかという、食の業界は、資格にこだわっているからできるのです。他の業界も一緒にやってしまうと余り意味がありません。そういう意味において、そうことをやっている就活ナビであるということ、を学生の方々のためにつくった就活ナビですよと言っていたいただいてもいいと思います。そのようにお伝えいただきたいと思っています。

それから、これから帰って学生さんにいいながらゆっくりみていただきたいと思いますが、食の資格情報ということで、もちろんフードスペシャリスト協会もこの中の一員ですから、フードスペシャリストとはどんなものかという情報をアップし、企業側にもPRし

ていくということをこのネットワークの中でやっています。当然ながら、先程日本食糧新聞社の平山さんからも説明がありましたが、その資格を持って企業でどう活躍しているかアピールしなければいけないということで、逆にいうと、フードスペシャリストを持った人がどんな企業で活躍しているかも検索ができるようになっていきます。そういう意味で、資格が役立つ企業をしっかりと選べるようになっていきます。

どんな仕組みかというところ、人事採用の方々に「〇〇資格を知っていますか」「〇〇資格を持っている人に興味がありますか」という項目を作っています。例えば、資格を持つ人を優先して書類をみようかということができるようになっています。これは食の業界に特化したので、そういうことができるようなナビゲーションになっているということを学生の皆さんにお伝えしていただければと思います。また、栄養系の学生であればほとんどの方々が食の業界に入りたいというのが第一順位だと思いますので、まずはここの中に登録していただいて、自分に一番合う企業を選んでいくというのがベストな選択方法ではないかと思っています。

先ほどいいましたように食の業界の本当の意味で質の向上とは、食の業界で働いている人たちの意識を変えていかなければなりません。変えていくためには、まず透明性をつけ、透明性を保つことによって、そういう方々が本当に活躍できるような業界にしていくということだと私は思っております。新しい試みですから、新しい学生の皆さん、今3年生なり、これからスペシャリストをとる短大生の1年生の方々に、ぜひともこのネットワークを活用し、食の業界で将来しっかりと働いていただきたいと願っております。そういう意味でこの「食活.net」というのを学生さんにしっかりと説明していただきたいと思っています。

企業のエントリーは9月からどんどん入ってまいります。しかしながら、就職協定が少し変わって、学生さんの登録は12月1日からになります。ただし、みることはできます。まず、12月1日になったら、ここに真っ先に登録するというところをご指導いただければありがたいと思います。

そういうことで、簡単ではございますが、「食活.net」の説明にさせていただきます。

■「インターンシップ=就活の新しいかたちで適性を活かす」

NPO法人産学連携教育日本フォーラムは、名称が長いのでNPO法人WILと呼んでおります。WILとは、ワーク・インテグレイテッド・ラーニングという産学連携教育のインターンシップやコープ教育といった大学などの教育機関と企業が連携し若い世代の人材を育成していくという教育のシステム、仕組みを推進していく活動をしております。海外では、そういった教育プログラムをワーク・インテグレイテッド・ラーニングと呼んでいるのが一般的になっております。日本ではインターンシップと呼んでおりますが、ワーク・インテグレイテッド・ラーニングを略してWIL、NPO法人WILの代表理事をし

ております。

フードスペシャリストは、食の業界のことをいろいろ勉強し関心を持っている学生と食品関連産業を結びつけるという活動をこれから進めようとしている「食活.net」との連携によって、食品関連の産業と食文化を支える人材として皆様が教育している学生と産業界を結びつける、その1つの方法としてインターンシップをぜひ活用していくことを皆様と一緒にご提案したいと思いますし、この後、ぜひ「食活.net」とともに皆様の大学と協力して、この活動を進めていきたいと思っております。

私どもの活動の中に、インターンシップ・キャンパスウェブというインターンシップのマッチングサイトの運営というのが入っておりますが、これは7年ぐらい前から厚生労働省の事業などで経営者、協会とか地域の産業界と地域の大学を結びつけるという形でインターンシップの推進をしてまいりました。それを継続してやっている事業で、今 450社ぐらいの企業と 111の大学や短大、専門学校ですが、そのインターンシップの窓口単位で登録していただいて、学校が中心となってインターンシップを送り出しています。学校をサポートしながら学生をサポートし企業と結びつけていくというインターンシップのサイトを運営しております。

フードスペシャリストを養成している協会の会員校の大学のうち30校ぐらいはもう既にご利用いただいています。その中で企業については、地域の企業の開拓ということでもともとやっていたので、インターンシップをやっている企業の中に食品業界関連の企業も入っています。それが大体30社ありますが、私としてはとても少ないと思っております。今回の「食活.net」との連携を機に食品関連の知識そして関心を持った学生を育成している学校と食品業界を結びつけることが「食活.net」の中でできるということは、非常に素晴らしいことですので、是非この活動を生かし「食活.net」の中で仕組みを作っていければと思っております。

インターンシップというのは、各大学、それから企業が個々にやっていくことが基本であります。大学が自分の学生のためにインターンシップ制度を活用しカリキュラムの中に取り込んでやっていく、そのために企業を開拓して学生を送り出し、それを管理していくという仕組みで動いています。現在、文部科学省などが就業力アップということを全大学にアピールし、キャリア教育であるインターンシップを義務づけていこうという動きがあると思います。その中で、業界や地域とインターンシップを実施しようとする大学が協力し、制度を盛り上げて運営していこう、インターンシップの共同化によって個々の大学や個々の企業では通常できないことがいろいろ実行可能です。先程ご説明したように、インターンシップ・キャンパスウェブは、地域の企業と大学とを結びつけるという共同化の中で立ち上がったものです。

食品業界の「食活.net」という組織との連携によって食品業界と大学が結びつくという

形でやるのは、今回が初めてのことになります。この共同化を皆様と一緒にぜひ進めていきたいと思い「食活.net」との連携で大学・学生と食の産業を結びつくインターンシップのインフラを構築していきたいと思っております。昨日から食品業界の就職の事情、採用の事情であるとか講演の中にいろいろあったと思いますが、就職活動の中で大学や学生が抱えている問題はいろいろあると思います。就職活動が始まるのがとにかく早くて、3年生の秋頃から始まり4年生の後半までずっと活動していかないとなかなか就職が決まらないということです。また、早期化や長期化することによって大学生の生活が圧迫されていることでいろいろな問題点が明らかになってきました。それに対して、日本経団連などが倫理憲章という形で就職活動は12月以降からにしましょう、採用活動の情報発信は12月以降にする、面接などは4月以降にしましょうなどいろいろな取り決めが今年から実行されることになりました。

就職活動 大学・学生が抱える問題

- 早期化、長期化による大学教育・生活の圧迫
- 厳選採用 就職率の低下
- 就職活動のマニュアル化
 - 就活スキルの習得＝企業の求める人材ではない
- 採用・就職のミスマッチ
 - 大手企業への志望の偏り
 - 職業の実情、職業の中身がわからない学生

あとは、企業の有効求人倍率もやはり下がっており、就職率が低下しているというのが大学側、学生側にとっては非常に大きな課題、問題であると考えております。しかも、企業といろいろ接触しておりますがいい学生、自分の企業に合った学生がいなければ人数が足りなくても採用活動はやめ

©NPO法人WIL 3

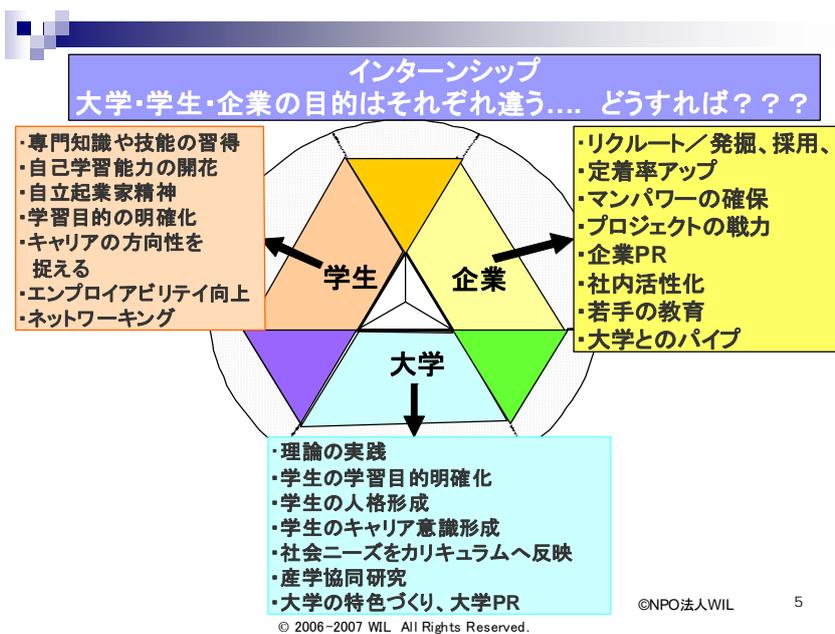
てしまう、定員を確保するために自分の会社に合わない学生を採用することはしないということになっていますので、学生にとってはさらに厳しい状況になっていると思います。それから就職活動というのが、企業の採用面接であるとかエントリーシートを通りくぐれるだけのスキルを身につけて何とか入ってしまおうと、大学の入学試験に何とか受かって入ってしまおうと同じで、就職活動のマニュアル化というのが企業側からみてとても目につきます。就職スキルがいいからといって、できるからといって企業の求める人材ではないということを企業ははっきり言っており、マニュアル化で面接やエントリーシートがうまく書けたとしても、その学生に実際に会ってみれば化けの皮はすぐ剥がれます。就活の努力というのが学生の将来の成長であるとか将来の職業人としての活躍を約束するものではありません。そのために学生が血道を上げて時間を使ってやること自体が問題になっているわけです。早期化、長期化というのは、そのことが学生にとっての問題だと思います。

また、最後のところで採用と就職のミスマッチということがあります。これは、やはり内田社長も言っていました、学生はどうしても、よく耳にする・目にする企業に応募し、そして大企業志向です。実際自分のもっているスキル、自分がどういうことをやりたい、皆様が養成している学生というのは食の知識、フードスペシャリストとしての広い知識を持ち、そして食の業界に興味を持っている学生だと私は理解しておりますが、名前や会社の大きさによって応募するところが限定されてしまい、その結果、就職ができないという悪循環に陥ってしまっていると思いますので、そこを解決していく必要があります。

産業界が人材育成によって業界をもっとよくしていこうというコンセプトのもとに「食活.net」という事業がこれからスタートしますが、「食活.net」の本当の目的を達成するためには、就職活動の前に学生と企業がどこかできちっと接点を持ち、お互いによく知り、理解して、そして就職活動に移っていくことです。そこをつなぐ仕組みがどうしても必要になると思いますし、その仕組みがあることで「食活.net」の全体の仕組みが有効になってくると私は信じております。

インターンシップの効用というのは、ご存じかと思うのですがインターンシップを経験することで学生が食品業界に興味を持ちます。もちろん既に持っていると思うのですが、自分にどういう職場が合うだろうか、どういう企業が合うだろうか学生は思っているわけです。その中で、実際に企業の職場で就業体験をするということは、教室で何百回何かを聞くことに勝つと思います。目からの情報、行動によって得る情報がありますので、学生にいろいろな気づきを与えていくこともでき、企業への理解を深めた上で就職活動に移っていくという繋ぎの部分、前の準備の部分是非インターンシップで構築していくということを目指したいと思います。

インターンシップは、学生、企業、それから大学の3つの主体者が参加して成り立つ仕組みです。大学に学生がいるわけですが、インターンシップを上手に運営することによって、企業にはこんなメリットがあります、学生にはこういうメリットがあります、大学にはこ



ういうメリットがありますということで、スライドに書いてあるようなインターンシップ

の効用は私も長年訴えてまいりましたし実際に効果が上がっております。

例えば大学では、学生がインターンシップに行くことによって非常に成長する、人格形成に役に立ちます。それから、学生がフードスペシャリストのいろいろな科目を勉強しているのですが、勉強したことが現場でどれぐらい役に立つのかなとか、もしくは自分ももっと勉強しないと駄目なのだとか、こういうことをもっとやった方がいいのではないかと学生が気づき、自発的に勉強する気になるというのが物すごく大きな効果だといわれています。それから、そういうことを総合し学生のキャリア形成意識なども高まってきます。そういう学生が増えることで、大学の教育に対する価値、アウトプットに対する価値を社会にアピールしていけるというメリットが大学にあります。

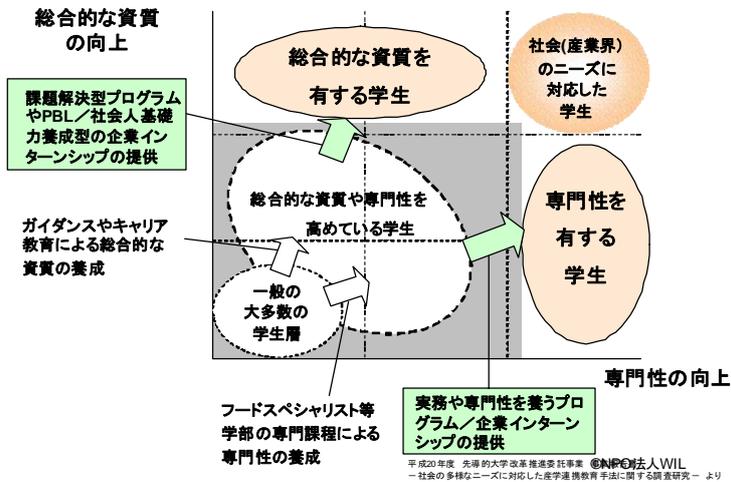
学生、企業にとってもそれぞれメリットがあるということですが、インターンシップとは、学生をただ送り出せばこの効果が出るのかどうかというと、実はそうではありません。既にインターンシップを何らかの形で学内実施している先生方が多いと思いますが、効果的なインターンシップを実践していくためには、大学はいろいろなことをやらなければならない、インターンシップを運営するためには学内の運営組織を作っていかなければなりません。就職課でやる場合や先生と連携する場合もあります。また、企業を開拓していかなければいけないので、そのために人員をどこに配置してどうやってマネージしていくのか、大学が組織的に継続的にやらなければいけません。しかも教育の中で組織的にやっていくということは難しい現状であり、なかなか進まないため文部科学省が補助金などを出し、いろいろサポートしています。

また、インターンシップコーディネーターという要するにインターンシップを動かしていく人材が学内に必要になってきます。それから、カリキュラム、教育との関連で座学とインターンシップの位置づけを学内でどのように作っていくのか、インターンシップはインターンシップで就職のためにいいですね、学科とは関係ないということもできますが、学校ではカリキュラムの中でインターンシップをどのように生かしていくかが今課題になっております。

では、学生を送り出すとなると企業の開拓をしていかなければなりません。これが物すごく大変であります。1社1社と交渉しつつ、教育にも貢献してくれるようなプログラムを一緒に作っていくこととなりますので、企業とコーディネーションする業務も出てきます。インターンシップの質の向上をさせるためにいろいろな評価制度も作る必要もあります。そういうことで、大学がインターンシップを本当に活用していこうとするとそう簡単にはいきません。食糧新聞社が「食活.net」の中で「インターンシップ受け入れ企業が〇社あります」というだけでは、学生と企業を結びつけ、それから学校と企業を結びつけることにはなりません。

これは、平成20年度に先導的の大学改革推進事業で文部科学省がした調査の中に出てくる

大学における教育プログラムとインターンシップの位置づけ



図なのですが、この図をフーズスペシャリストを養成している学校に置きかえてお示ししています。大学において教育プログラムとインターンシップを位置づけていくと、このように分けられるのではないかと委託調査研究事業で出している図の中に示してみました。縦軸は、インターンシップを

することによって総合的な資質の向上を目指すというところ。横軸は、右に行くに従って専門性の向上をねらっています。企業では結局どういうことを言っているかということ、大学でのいろいろな知識があるわけで専門性を有する学生、専門性を重視しているというところ、あと総合的な資質、つまり、経済産業省の言い方だと社会人基礎力になるのですが、とにかく自分で行動して、自分で前に出て、自分で学習し、リーダーシップを発揮している、知識とはちょっと離れたところで人間の力、社会人基礎力に分類されている総合的な力を持っている学生のその両方が必要なのだと言っているわけです。

学校としては、この両方を持った学生をどうやって育成していくのかということになると思います。大きい四角の中に、一番左下、小さい点線の丸の「一般の大多数の学生層」というのがいます。この大多数の学生層に対して、学校として大学の本来の教育目的であるいろいろな専門課程であるとか、一般教養であるとかといった教育とフーズスペシャリストの教育課程というのがあるわけです。そのため、専門性の領域にかかわった教育をとにかく学生に与えていき、プラスはキャリアガイダンスであるとか、キャリア教育とかといった社会と繋ぐような教育をしていくことによって、総合的な資質や専門性を高めていこうという学生の層が増えていきます。だから、大学の目標としては、真ん中にある大きな点線のところの学生をできるだけ増やしていくことだと思います。このような学生を増やしていても、まだ外側にグレーのところがあり、そこから落ちてしまう学生はいるのですが、グレーのところと小さい点線の学生を少なくし、真ん中の大きい点線のところをできるだけ増やしていこうというのが大学の目標だと思います。これを実現するときに、右側のグリーンの矢印がありますけれども、専門性を有する学生に育てるということを考えた上で、産学連携教育のインターンシップであるとか、実務とか専門性を養うプログラムを大学が提供していくわけです。「食活.net」と企業とで、専門性を養うというようなプ

プログラムでどのようなインターンシップができるかということこれから作っていかねばいけないわけです。

もう1つは、社会人基礎力的なものとして、例えばですが、課題解決型のプログラムやPBL、社会人基礎力養成型の企業インターンシップの提供などいろいろな種類のインターンシップを組み合わせることで最終的に社会のニーズに合ったような、総合的な資質を持って、そして専門性を持っている学生を育成していくというのが学校の目指しているところなのではないかと思います。そのときに、図のグリーンの矢印のところにインターンシップの制度が当てはまってくるのだと思います。

大学がインターンシップを教育課程の中に盛り込んで、それを実行していくということは非常に大変なことなのですが、その中で、食の業界と大学が連携して学生と業界を結んでいく、それを共同で行うことによって大学と学生にとってどんなメリットがあるか。1校、1社同士でやるのではなく業界として取り組むことでどんなメリットがあるかということをご説明いたします。

まずは、インターンシップの受け入れ先の開拓というのは大変なのですが、企業に「食活.net」のコンセプトを「食活.net」としてアピールしていくということは、受け入れ企業の開拓に非常に力になります。

それから、インターンシップ情報の提供ですが、インターンシップ・キャンパスウェブに「食活.net」との連携によるインターンシップの情報は載せていきますので、それも学生に一括してみていただけるということがあります。もう1つは、インターンシップに行く前に、やはり事前事後の学習プログラムを大学

食活ネットと連携した インターンシップの協同化で生まれる 大学・学生のメリット

- インターンシップ受け入れ先の開拓
- インターンシップ情報の共有
インターンシップ・キャンパスウェブ
- インターンシップ事前事後学習プログラムの協同実施
- 食の業界、企業の情報とネットワークへのアクセス
全国／メーカー、流通、サービス等
- インターンシップの質の向上や標準化

©NPO法人WIL 8

で用意すると思いますが、これも産業界の協力を得ていろいろな形の事前プログラムを作っていくことができると思います。さらに、食の業界や企業の情報、ネットワークへのアクセスが「食活.net」のサイトから得られるということになります。企業と連携しながらインターンシップの質の向上であるとか、標準化であるとかというものを図っていけると思います。

大学からはいつも「とにかく企業さえ開拓してくれればいい」といわれることが多いのですが、そのためには、大学と私たち、「食活.net」がやはり協力し企業にいろいろなことをお願いしていく。必要があります。そして、フードスペシャリストを勉強した学生が企

業に行き活躍できるような最初の繋がりを作っていくことがとても大事で、それを目指していきたいと思います。

食の産業ネットワーク「食活.net」は、学生が食の業界・企業、フードスペシャリストの活躍分野を知り、体験、学び、そして働く機会を提供していくものです。私たちNPO法人WILは、「食活.net」と連携してインターンシップの体験を通じて学生が自ら学び、成長し続ける楽しさを発見して日本の食を豊かにする人材になっていく、そして食品業界で活躍していくことを目指していく、それを支援していきたいと思っております。是非、今日を機会に皆様と連携し、この活動をしていきたいと思います。

インターンシップは夏で終わってしまっておりますが、インターンシップの準備は秋以降から始まりますので、就職活動、もしくは採用活動の企業が今年の冬以降に出てきますので、そういう企業に対し、来年の夏のインターンシップについて大学の要望であるとか、こういういい学生が出てくるよということを企業にお伝えし、食の産業の中でのインターンシップを広めて学生のための事業にしていきたいと思います。皆様、ぜひご協力をよろしくお願いいたします。