

ミュンヘン工科大学食品工学科より研修生の受入れ

(平成 20 年 10 月 7 日)

弊財団は 1979 年に日本で初めてのポストドクトラルフェローシップ制度を開始し、多くの国内外の OB が研究と教育の一線に立っています、又、現在は弊財団のポストドク制度による 3 名を初め、5 名の博士客員研究員が研究に取り組んでいます。

日本国内では博士前期課程修了後に社会に出る研究者の教育への取組みが行われていますが、ドイツでは大学院進学前にインターン経験を積む制度もあるようです。そんな中で、サントリー株式会社と学術・技術関係の深いミュンヘン工科大学の学生から研修希望の申し込みがありました。研究者・技術者として自身の将来の選択を研修の目的としたもので、海外大学の学部学生を研修生として受入れることは当財団にとって初めての試みでしたが、食品工学研究分野での研究や食品関連企業への就職に関する知識と技量を獲得したいという本人の希望もあって当財団でお預かりすることとし、本年 4 月 21 日よりミュンヘン工科大学食品工学科の学生 1 名が滞在し、12 週間の研修期間を終了して帰国しました。



帰国前の研修報告会の様子

具体的には、本人の希望に従って、生理活性成分の工業的精製方法の検討や、香気成分の分離同定の実習などコーチャーの指導のもとに実習を行い、また、生産工程としてサントリー山崎蒸溜所におけるウイスキー製造工程見学、ビール醸造ではサントリー（株）のビール商品開発部門の新入社員研修への参加実習を行いました。帰国後に、ミュンヘン工科大学大学院に進学が決まったとの連絡がありましたが、良い研究者・技術者に育つことを祈念しています。

外国からの大学生の受入れは初めてのことでありましたが、若い研究者と接すると同時に海外文化と日常的に接触できたことや研究者として指導に携わったことなど、研修生・所員双方が語学に堪能なこともあってお互いに大変良い刺激となったという所員の感想です。

