

第1回若手フォーラム ワークショップ^o1（チーム内交流）

令和 6 年 5月29日

総合ファシリテーター
山下安信
株式会社 フードサニテーション78

第1回FCP 若手フォーラム

テーマ：「食」への信頼を創る

【目的】

1. FCP（産官学協働のプラットフォーム）の取り組みを知る
2. 若手フォーラムメンバー全員と交流し、若手フォーラムの魅力（スケールの大きさ）を体感する
3. 若手フォーラムメンバー全員との意見交流の手順を体験する

【進め方】

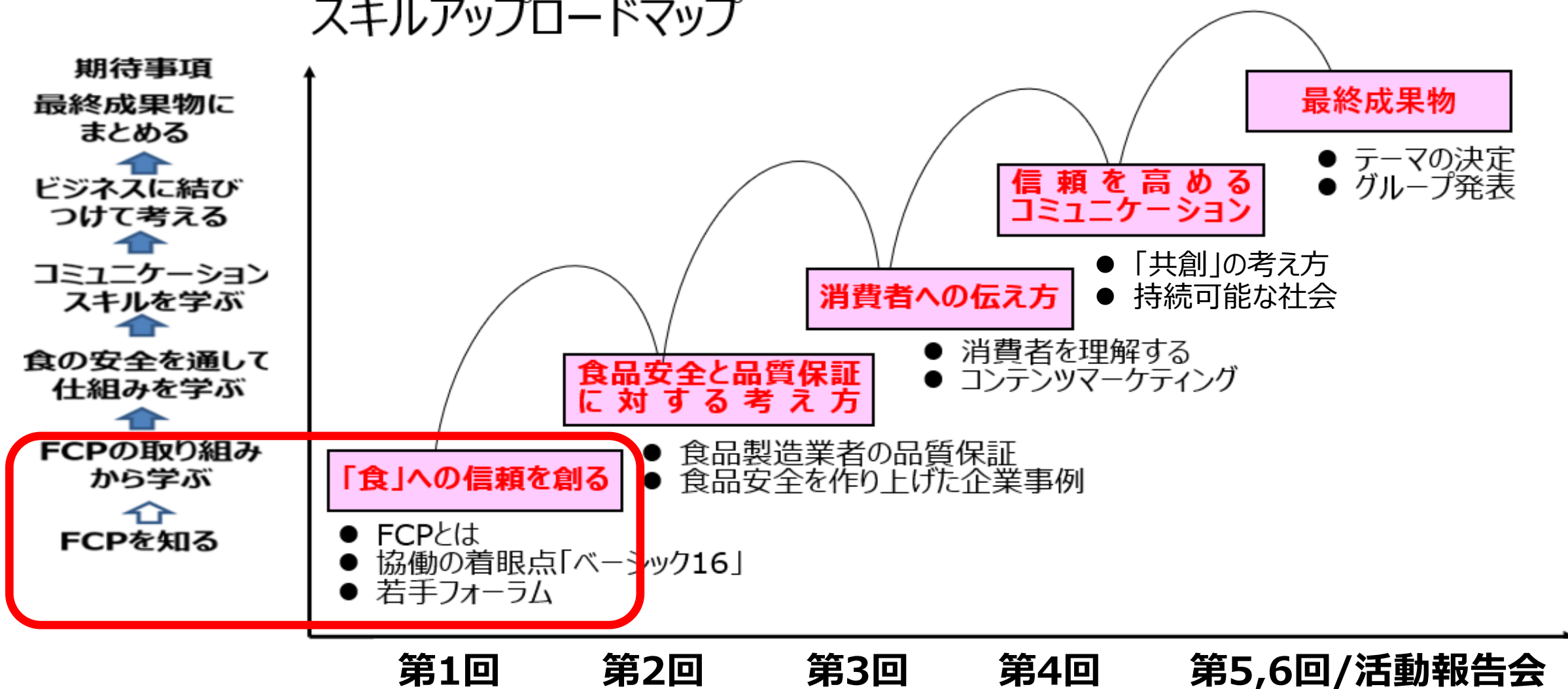
- チームごとの交流・発表
休憩
- 第2回WS説明
- 全体交流（名刺交換会）



第1回FCP 若手フォーラム

令和6年FCP若手フォーラム

スキルアップロードマップ



第1回FCP 若手フォーラム

チームごとの交流

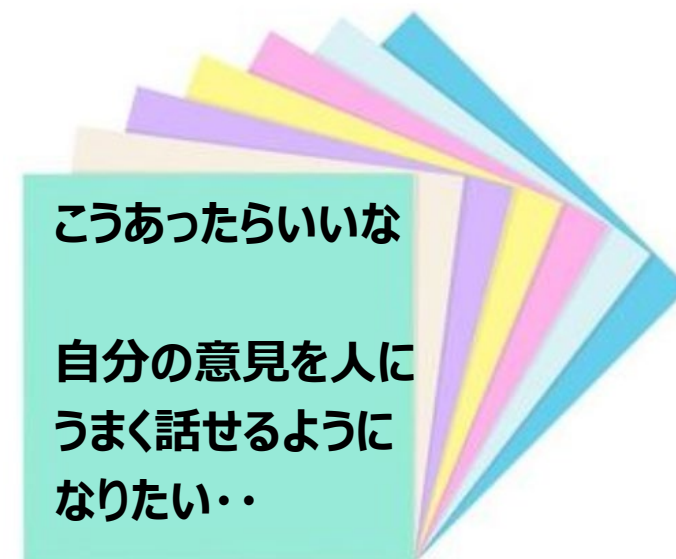
自己紹介（1人1分程度）：10分

自由に意見交換：30分

- 参加のきっかけ
- FCPで興味をもったこと
- FCPで話したいこと
- 社内／取引相手先／消費者とのやりとりで困ったこと
- こうあったらいいなと思うこと
- 最近面白いと感じていること
- 今、やり方を模索していること など

付箋紙に書いて模造紙に適宜貼り付けていく

※発表者、第2回目のリーダー・サブリーダーを決定しておく



第1回FCP 若手フォーラム

チームごとの交流

チーム発表 : 各チーム3分

チームで出た意見・考えを全体に共有する

発表は模造紙を有効に活用する



FCP第1回若手フォーラム 会場レイアウト

(3) 発表時①



(3) 発表時②



第2回若手フォーラム 事前課題

令和 6 年 5月29日

総合ファシリテーター
山下安信
株式会社 フードサニテーション78

第2回若手フォーラム 事前課題

第2回若手フォーラム（6月）

テーマ：食品安全と品質保証に対する考え方

《食への信頼を創るための（これからの）品質管理、品質保証について考える》

講演1	品質保証のための規格認証について	
講演2	食品安全を上げた企業事例	

ワークショップのねらい：

- 食品業界における食品安全や品質保証に関わる仕組みとその背景を理解する
- 参加者の所属先や職務から、その仕組みとの関わりと、自分の考えや意見を話し合う
- 参加者が直接/間接的に関わるフードチェーンの中で、どのように協力しまたは支援することで消費者に対する食の安全が確保できるのかを話し合う

チーム

記入者：

食品業界の食品安全や品質保証に関わる仕組みについて考えてみましょう

1.あなたの仕事または生活の中で、関わりのある食品安全や品質保証の仕組みを3つあげましょう

2.1で最も関心の高い仕組みを1つ選び、それはどのような長所と課題があるかを書いてください

3.食品安全の仕組みにはフードチェーンの「生産」「加工」「物流」「小売/外食」「消費者」、またそれを支援する「関係行政」「有識者」の間の円滑なコミュニケーションが不可欠ですがその協力や信頼を向上させるためには、どのような取り組みが必要だと思いますか。またあなたが将来やりたいことは何ですか

X チーム

記入者：海野 めぐみ

食品業界の食品安全や品質保証に関わる仕組みについて考えてみましょう

1.あなたの仕事または生活の中で、関わりのある食品安全や品質保証の仕組みを3つあげましょう

**MSC (Marine Stewardship Council : 海洋管理協議会) 認証、
ASC (Aquaculture Stewardship Council : 水産養殖管理協議会) 認証、
MEL (マリン・エコラベル・ジャパン) 認証**

2.1で最も関心の高い仕組みを1つ選び、それはどのような長所と課題があるかを書いてください

MEL認証：水産資源の持続性と環境に配慮している事業者（漁業・養殖業）を第三者が審査し認証する制度で、日本初の水産系認証であり、コストが最小限で済むほか、日本の漁業実態を反映している。課題は消費者の認知度が低いため、商品選択の指標にはなりにくい

3.食品安全の仕組みにはフードチェーンの「生産」「加工」「物流」「小売/外食」「消費者」、またそれを支援する「関係行政」「有識者」の間の円滑なコミュニケーションが不可欠ですがその協力や信頼を向上させるためには、どのような取り組みが必要だと思いますか。またあなたが将来やりたいことは何ですか

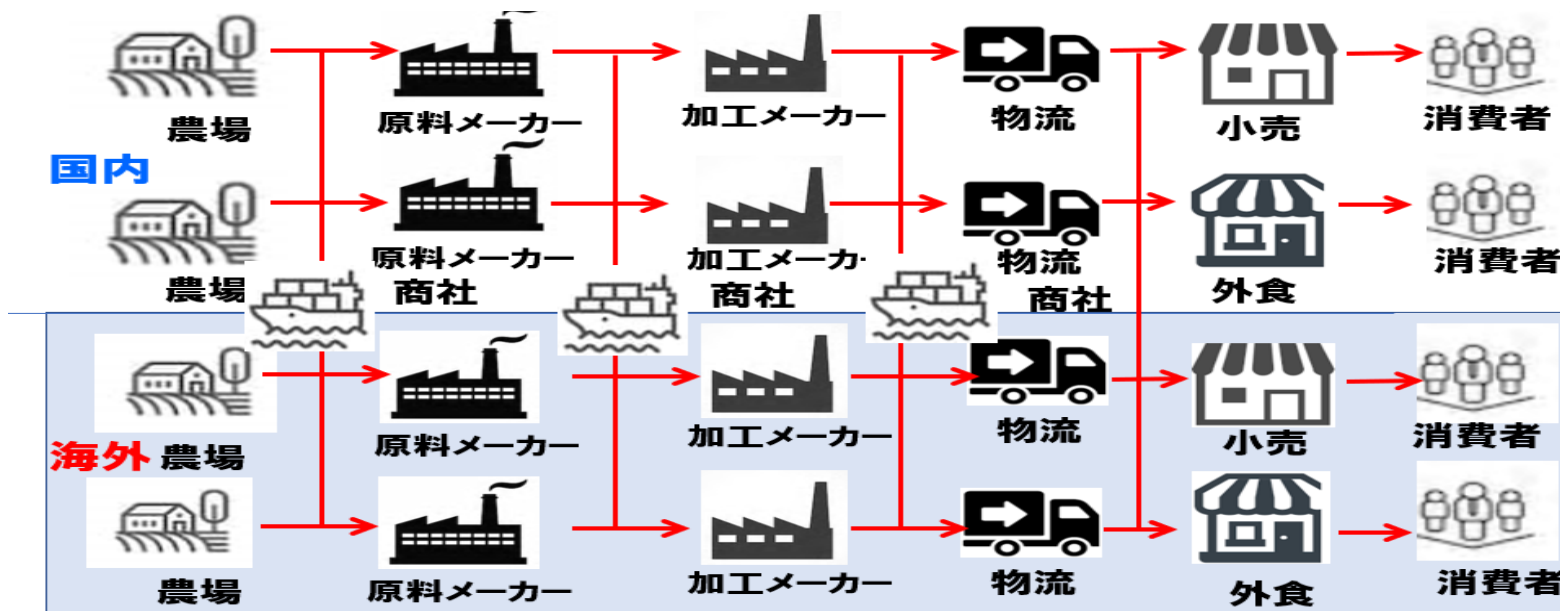
まずは、認証の認知度を高める取り組みが必要。認証取得の商品の品質向上も。将来的には、認証取得する漁業者の支援をしていきたい。

第2回若手フォーラム 事前課題

参考

「認証の仕組み」に取り組む背景

1. フードチェーンの広域化と集約化が進行する中で、食品の品質・衛生をはじめさまざまな分野で「効率化」への対応が、加速度的に要求されている
2. また、多様化の中で、持続可能な社会に対応するための、さまざまな環境や人権、配分など社会的責任を果たすための目標とその具体的行動を、「共通の指標」と「客観的な視点での評価を受ける」仕組みが整備されつつある



第2回若手フォーラム 事前課題



参考 「認証の仕組み」の例 「共通の指標」をもとに「客観的な視点での評価を受ける」ことで
認証する仕組み

分類	仕組み	主な目的・機能	対象
規格・表示	JAS規格（有機JASなど含む）、 保健機能食品、食品表示基準、 公正マーク	消費者の商品選択、商品の 差別化、健康被害の防止、 品質の保証・確保	生産、食品製造、販売
スキーム	ISO認証、FSSC22000、JFS規格、 SQF、GFSI	第三者の認証、	食品製造、物流、販売、 外食
食品衛生	HACCP、GAP、食品衛生法（営業 許可等）、牛トレサビリティ	衛生管理の手法、健康被害 の防止、公衆衛生の向上	生産、食品製造、物流、 販売、外食
環境認証	MSC認証、レインフォレスト、RSPO 認証、ASC認証、MEL認証（マリン エコラベル）	持続可能な開発、差別化、 消費者の商品選択	生産、食品製造、販売、 外食

第2回若手フォーラム 事前課題



参考 「認証の仕組み」の例 「共通の指標」をもとに「客観的な視点での評価を受ける」ことで
認証する仕組み

分類	仕組み	主な目的・機能	対象
宗教的認証	ハラール認証、コーシャ認証	宗教的慣習、信者の商品選択	生産、食品製造、物流販売、外食
業界認証	冷凍食品認証マーク、業界認証マーク	品質の保証、消費者の商品選択	食品製造、販売
地域認証	GI、産地調査	地域産業の支援、生産地管理、原料原産地表示	生産、食品製造、販売
消費者保護	製造者責任法、東京都消費者条例	消費者保護	食品製造、販売、外食
自社認証	自社認証、製品登録制度	商品管理	食品製造、販売、外食

第2回若手フォーラム 事前課題



参考 「認証の仕組み」の例 「共通の指標」をもとに「客観的な視点での評価を受ける」ことで 認証する仕組み

	認証の仕組み	管理団体	目的	内容
	ISO認証	国際標準化機構	品質、環境、情報セキュリティ、食品安全、労働安全衛生などの国際標準規格の取組みに対して認証する	事業者は目的に合わせて、規格について認証を受ける
	JIS規格	日本産業標準調査会	日本の国家標準の1つ。主務大臣が日本産業規格の答申を受けて制定する。土木および建築など工業品を中心に19部門に設けられている	製品がJISへの適合の認証を受けたときに、製品そのもの、製品の包装、製品の容器または製品の送り状に付することができる
	JAS（日本農林規格）	日本農林規格協会	日本の国家標準の1つ。農林物資の規格化等に関する法律に基づく、農・林・水・畜産物およびその加工品の品質保証の規格になる	食品表示など該当商品の購入の際の判断材料や取引の手段として活用されている
	有機JAS（オーガニック認証）	農林水産省	農薬や化学肥料などを制限し自然界の力で生産された農産物、加工食品および畜産の認証	有機食品のJAS規格に適合した生産が行われていることを登録認定機関が検査し、認証する
	保健機能食品	消費者庁	食品表示基準で栄養成分の機能および特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語の表示が禁止されており、所定の根拠、条件をもとに保健機能食品の表示が認められる	特定保健用食品（有効性、安全性審査と消費者庁の許可を受ける）、栄養機能食品（国が定めて下限・上限値の基準に適合する）、機能性表示食品（機能性関与成分に保健の目的が期待できる旨を表示する）に分類される

第2回若手フォーラム 事前課題



参考 「認証の仕組み」の例 「共通の指標」をもとに「客観的な視点での評価を受ける」ことで
認証する仕組み

	認証の仕組み	管理団体	目的	内容
	MSC(Marine Stewardship Council)認証	海洋管理協議会 (英国)	水産資源と環境に配慮し、適切に管理された、持続可能な業業に対する漁業認証	厳格な規格に適合した漁業で獲られた持続可能な水産物にのみ認められる証。MSCラベル、通称「海のエコラベル」
	GI(地理的表示 Geographical Indication)	農林水産省	産品の名称（地理的表示）を知的財産として登録保護する	登録産品の地理的表示と併せて真正な地理的表示産品であることの証を受ける
	レインフォレスト	レインフォレストアライアンス (RA)	市場メカニズムを利用して、森林伐採や環境破壊の要因となる木材生産、農地拡大、牧場経営などに歯止めをかける	コーヒー、紅茶、チョコレート、バナナなどを対象に、生産農園の持続可能性、その作物を輸入、加工する各企業の生産流通の方法やトレサビリティの確保により認証（マークの使用）を受ける
	SQF(Safe Quality Food)	FMI(Food Marketing Institute) (米国)	食品の安全衛生とともに、食品の品質向上を目的とする国際規格	HACCPによる衛生管理とQMS（品質マネジメントシステム）に関する規格で構成される

**第1回若手フォーラム
ワークショップ²
（チーム間交流（名刺交換会））**

令和 6 年 5月29日

総合ファシリテーター
山下安信
株式会社 フードサニテーション78

第1回FCP 若手フォーラム

全体交流 名刺交換会 : 40分

ルール **チーム単位で 7ラウンド** (総当たりです)

1チームはグループ内で、他はチーム単位で他チームと名刺を交換。

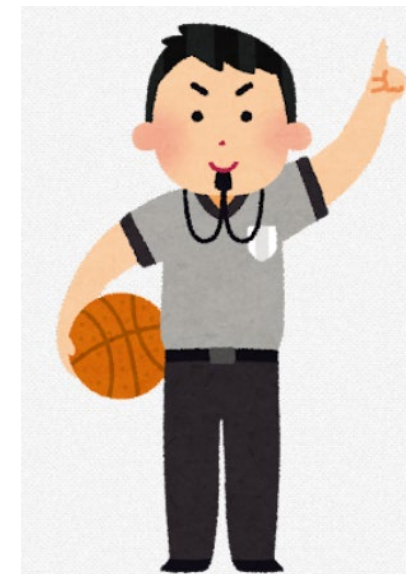
また、FCP事務局は、各回、グループ内で交流されているチームに加入し、ご挨拶させていただきます。

● **ご挨拶 (一人) 30秒 (会社、名前、一言程度)**

30秒ごとにアナウンス。次の方とのご挨拶に移る

ローテーション (1ラウンド～7ラウンド) **組合せ 左のチームのテーブルの周囲に移動**

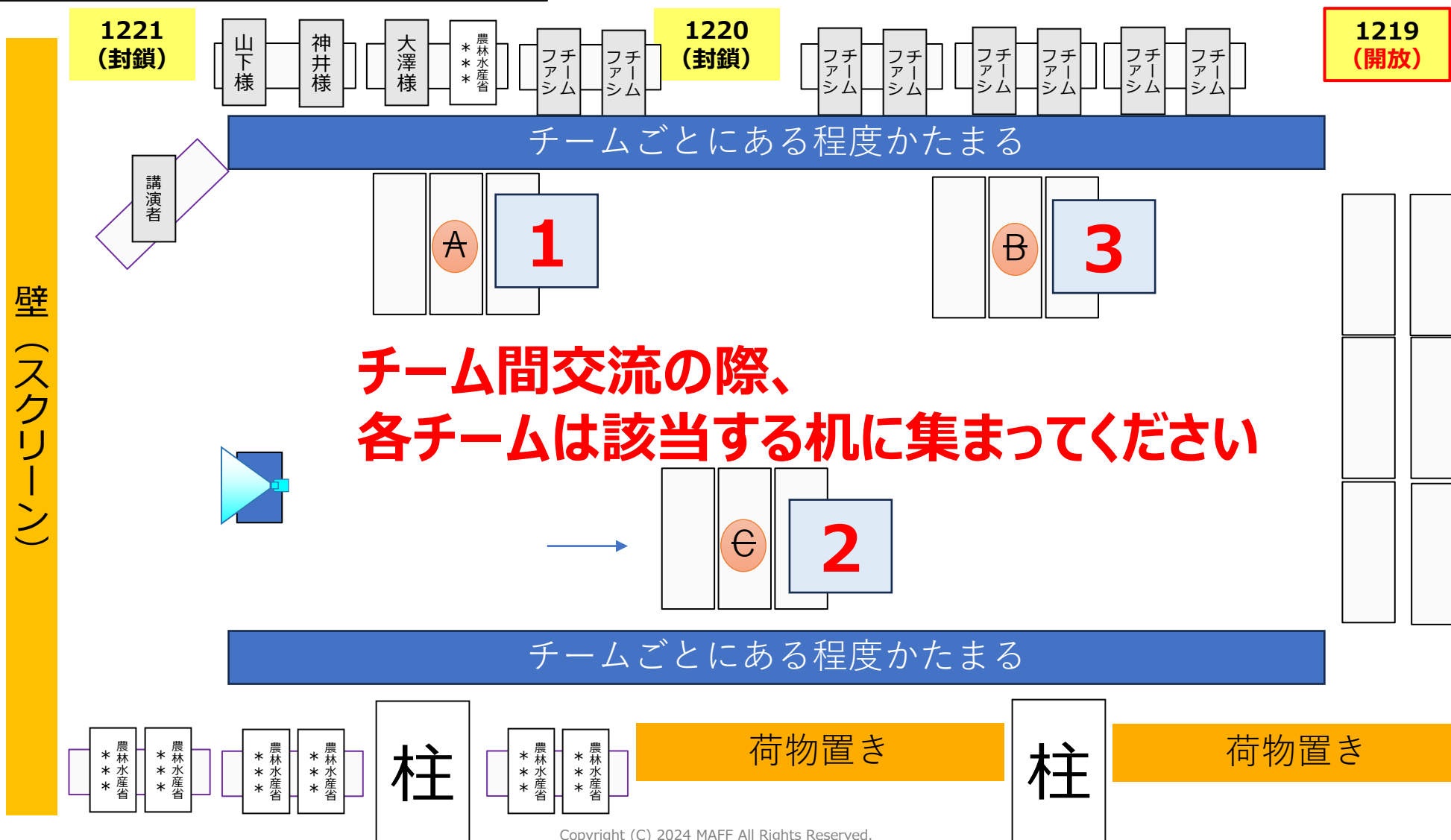
	時間	チーム内	チーム間		
			1	2	3
1 ラウンド	5分	A	B-G	C-F	D-E
2 ラウンド	5分	B	C-G	D-F	A-E
3 ラウンド	5分	C	D-G	E-F	A-B
4 ラウンド	5分	D	E-G	A-D	B-C
5 ラウンド	5分	E	F-G	A-F	B-D
6 ラウンド	5分	F	A-G	B-E	C-D
7 ラウンド	5分	G	B-F	C-E	A-C



FCP第1回若手フォーラム 会場レイアウト

(4) 名刺交換会

椅子は両端へ&机の位置を調整



第1回FCP 若手フォーラム

全体交流

1ラウンド～7ラウンド

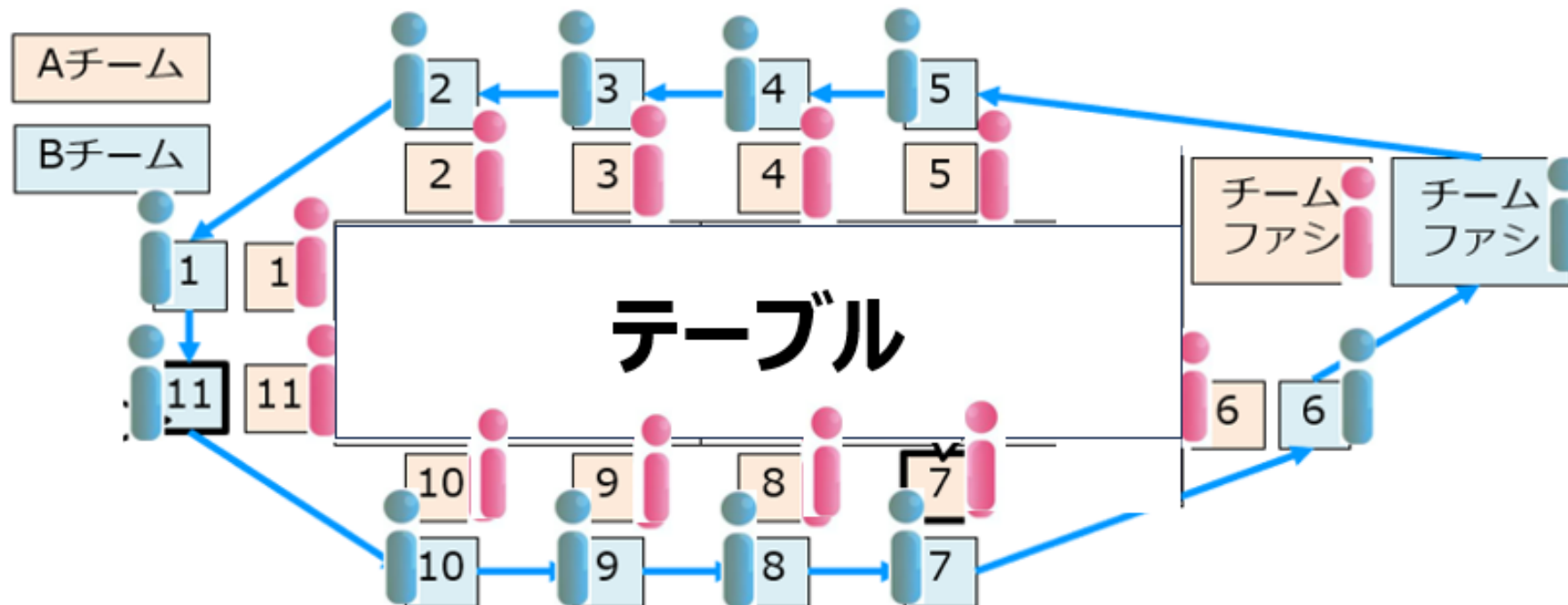
チーム内で名刺交換

他チームとの名刺交換



1列に並び、机の周りを囲みます

チーム単位で移動し、移動したチームメンバーが、机の周りをアナウンス毎にまわります



第1回FCP 若手フォーラム

(参考) 名刺交換のやり方

- 両手で扱う
- 文字が隠れないように端を持つ
- 折り曲げたり、汚したりしないようにする
- 相手の名刺は胸より上の位置で扱うように心掛ける

ファシリテーターからのアドバイス

- あとで名刺の片隅に聞いたことをメモしておくと思出しやすい
- 特に同業の参加者とは面識をもっておくこと



第1回FCP 若手フォーラム

名刺交換会

各チーム（メンバー）＋ファシリテーター

- (A) 参加者（8）＋渡辺さん＋住田さん
- (B) 参加者（8）＋大澤さん＋篠田さん
- (C) 参加者（8）＋折井さん
- (D) 参加者（9）＋丹野さん
- (E) 参加者（8）＋瀬川さん＋神井さん
- (F) 参加者（8）＋山下さん
- (G) 参加者（8）＋堀さん

FCP若手フォーラム

令和6年 5月29日

1. 提出物

(1) 個人目標 (2枚のうち1枚)

提出期限 6月19日 (水)
提出先 FCP事務局

令和6年度 FCP若手フォーラム 成果物①

チーム名: _____ 氏名: _____

◆若手フォーラムの年間目標について

①目標	②振り返り
_____	_____

◆若手フォーラムの個人の年間目標について

①目標	②振り返り
_____	_____

◆若手フォーラム・ワークショップなどの取り組みに参画していますか

①目標	②振り返り
_____	_____

◆若手フォーラムの学び後どのように職場にフィードバックしていますか

①目標	②振り返り
_____	_____

令和6年度 FCP若手フォーラム 個人成果物②

◆1年間を振り返り、会得できたと思うスキル、当初の目標に対しての成果等を確認しましょう

スキル	自己評価	達成した点/苦労した点
FCP活動や課題についてを理解する	+	+
グループワークに参加して意見を述べる	+	+
グループワークリーダーとして取り組む	+	+
自社の仕事を説明する	+	+
さまざまな意見をとりまとめる	+	+
自社に学ぶ点と伝える	+	+

◆若手フォーラムでの経験を踏まえこれからチャレンジしたいこと (課題、今後の目標・キャリアプラン等)

(2) 第2回事前課題 (1枚)

提出期限 6月19日 (水)
提出先 チームリーダー

食品安全と品質保証に対する考え方

チーム: _____ 記入者: _____

食品業界の食品安全や品質保証に関わる仕組みについて考えてみましょう

1. あなたの仕事または生活の中で、関わりのある食品安全や品質保証の仕組みを3つあげましょう

2. 1で最も関心の高い仕組みを1つ選び、それはどのような場所と課題があるかを書いてください

3. 食品安全の仕組みにはフードチェーンの「生産」「加工」「物流」「小売」「外食」「消費者」、またそれらを支援する「関係者」「有識者」の間の円滑なコミュニケーションが不可欠ですがその協力や信頼を向上させるためにはどのような取り組みが必要だと思いますか。またあなたが将来やりたいことは何ですか

2. 第2回若手フォーラム

6月27日 (木) (予定)