

留学生による佐渡企業見学ツアー実施報告

ERINA 経済交流部経済交流推進員
蔡聖錫

ERINAは2021年11月19日(金)に、県内在住の留学生を対象とする佐渡企業の見学ツアーを実施した。当事業は2019年12月に新潟県の下越、中越、上越で、留学生向け県内企業見学ツアーを初めて実施¹し、2020年は新型コロナウイルス感染症の影響で中止としたため、2年ぶりの実施となった。当事業は新潟県内の大学院・大学・専門学校の留学生が県内企業を視察することを通じて、日本企業への理解を深めるとともに、日本とりわけ新潟県での就職を考えるきっかけとなることを目的としている。

1. 準備

(1) 見学受入可能な企業の決定

2021年9月末ごろ、留学生の採用を考える佐渡の酒造メーカー・尾畑酒造株式会社から「国際人材フェア・にいがた」(主催:新潟県、所管:ERINA)に関して問い合わせがあり、ERINA 主催「留学生向け新潟県企業視察バスツアー」を紹介した。尾畑酒造株式会社が留学生の企業見学に関心を示したことを受けて、佐渡での実施を提案したところ、受け入れ可能であるとの回答を頂いた。このことに

加えて、「国際人材フェア・にいがた2022(2021年7月10日実施)」で佐渡の企業であるシーサイド・ファクトリー株式会社が出展したこと、企業見学を佐渡で実施していないことを踏まえて、今回は尾畑酒造株式会社とシーサイド・ファクトリー株式会社を視察する計画を立てた。

(2) 留学生の募集

企業との日程調整後に留学生向けのリーフレットを作成し、新潟県内の大学院・大学・専門学校の留学生担当窓口や就

¹ 『留学生のための新潟県企業視察バスツアー開催報告』を参照。 https://www.erina.or.jp/wp-content/uploads/2020/04/mt15230_tssc.pdf

職担当窓口を通じて留学生の募集を行った。参加費を無料で、ツアー全般を日本語で行うため、参加条件を「日本語のコミュニケーションに問題ない」、「日本語能力N2以上」とした。これは、日本語能力を試すということではない。新型コロナウイルス感染症対策を勘案して、募集人数を先着20人(大型バス定員の半数)とした。すぐに定員に達したが、出発の前日に2人のキャンセルがでて、18人が参加した。目的地が佐渡であり、天候によっては実施できないなどの可能性があることから、留学生との緊密な連絡を図るため SNS ツール² を利用し、継続的な情報発信に努めた。

(3) 「佐渡セミナー」の実施

ツアーに参加する留学生に佐渡の概況や産業について詳しく知ってもらうため、佐渡市と連携して、出発前日の11月18日(木)に、オンラインで「佐渡セミナー」を開催した。セミナーでは、佐渡市地域振興課の岩崎洋昭課長から、佐渡市の概況、魅力や現状と課題、U・Iターンサポート事業、佐渡市の地域経済循環分析を用いた産業について説明していただいた。続いて、佐渡市の国際交流員を務めている寧顕剛氏(中国出身)とホルム・イングリッド・アリサ氏(米国出身)より、佐渡での生活についての体験談などの紹介があった。この場を借りて佐渡市役所の皆様に深く感謝する。

2. 実施

(1) スケジュール:

07:25	佐渡汽船ターミナルで集合
07:55~09:02	新潟港から両津(佐渡)へ移動
09:15~09:50	両津港から尾畑酒造株式会社へ移動
09:50~11:50	尾畑酒造株式会社の酒蔵と売店を見学 「学校蔵」に移動して、見学と交流会などを実施
11:55~13:20	移動、長浜荘で昼食
13:20~14:50	シーサイド・ファクトリー株式会社で「魚の生ハム」の製造現場を見学 会社説明、製品の試食、意見交換などを実施
14:50~18:35	両津港へ移動
18:35	新潟港に到着・解散

(2) 参加者

留学生18名

アテンド6名

佐渡市役所地域振興課 主任

鍵谷舞

佐渡市役所国際交流員 寧顕剛

佐渡市役所国際交流員

ホルム・イングリッド・アリサ

新潟県国際交流協会 主事

窪田采莉

ERINA 経済交流推進員 蔡聖錫

ERINA 企画・広報部企画員 土田知美

(3) 留学生の内訳

学校別では、新潟大学が12名、事業創造大学院大学が2名、新潟医療福祉大学が2名、長岡大学が2名であった。

国籍別では、中国が10名、ロシア、モンゴル、フィリピンがそれぞれ2名、ミャンマーとタンザニアがそれぞれ1名であった。

性別では男性7名、女性11名、専攻別では理系5名、文系13名だった。そのほか、学部生4名、大学院生14名だった。

(4) 見学の詳細

【尾畑酒造株式会社】

佐渡の両津港に到着後、チャーターしたバスで真野新町にある尾畑酒造の本社へと向かった。尾畑酒造は120年以上の歴史がある老舗の酒蔵である。今回の見学では、酒蔵と併設する売店、そして運営する「学校蔵」(佐渡市西三川)を見学した。

本社に入ると、平島健社長(写真1)と尾畑留美子専務が迎えてくれた。挨拶の後、酒蔵を見学した。酒蔵に入るために、衛生管理用防護服を着用し、シューズカバーを着けた。スペースに限りがあるため、2チームに分かれて行動した。酒蔵の見学では、米から清酒を作り、瓶詰めをして出荷するという工程を見学した。専門的で難しい部分もあったが、見学ルートに説明板(写真2)が設置されており理解の助けになった。

次に売店を見学した(写真3)。売店では、多種の日本酒が並んでおり、なかにはライトを当てると絵が浮き出すものや、佐渡

金山の坑道に貯蔵したものなどがあり興味深かった。「酒の作り方」、「海外出荷国」、「越淡麗(酒米)とは」など説明板が設置されていた。また、会社紹介や酒造りなどの動画が放映されて(写真4)おり、留学生の関心をひいた。その後、「学校蔵」へ移動した。

写真1 平島健社長からの挨拶



(出所) ERINA 撮影

写真2 酒造りの工程の紹介



(出所) ERINA 撮影

写真3 売店の見学



(出所) ERINA 撮影

写真4 動画の視聴



(出所) ERINA 撮影

² LINE の「オープンチャット」機能を使用。

余談だが、売店には試飲のコーナーがあったが、その後の予定を考えて試飲はしなかった。留学生からは「試飲はダメでしょうか…」との声が上がった。日本酒を購入する留学生もいた。話を聞くと、日本酒が大好きだという。バスに戻り、留学生に「今回の見学は企業と生産活動の勉強が目的なので、試飲や土産の購入はやめましょう。」と言った。振り返ると、せっかくの日本酒を知る機会だったので言い過ぎたのではと反省している。今後、酒蔵を見学することがあれば、スケジュールを工夫して試飲や購入の機会を作りたい。

「学校蔵」は、本社から車で約15分の佐渡市西三川にある。

廃校になった小学校を酒造りの体験ができる施設にしたのが「学校蔵」である。酒造り体験プログラムは毎年6月～8月に1回1週間で実施され、年3～4回程度催される。尾畑専務は、参加者には日本酒に興味を持つ外国人も多く、世界中の人に日本の酒造りを知ってもらい、日本酒の文化を広げていきたいと話された。「学校蔵」で作った酒は市販されている。機会を見つけてぜひ飲んでみたい。

「学校蔵」に到着後、本館を見学した。「学校蔵」では、酒造りの体験のほか、セミナーや交流会などの各種イベントも開催されている。廊下には、イベントの様子の写真が掲示されていた。教室は現在、図書室や交流室などの様々な用途で使われている。将来は一般観光客向けのカフェや、長期に滞在して本格的に日本酒造りを学びたい国内外人向けの宿泊関連施設を作りたいという。尾畑専務の熱意のこもった説明を聞きながら、佐渡が日本酒造りの学びの場になることを想像した。

別棟の1階では、発酵室(写真5)や醸造タンクなど酒造り体験で使用する各種設備を見学した。その後、2階の教室へ移動して、会社説明会と交流会を行った。会社説明会では、佐渡の日本酒造りの歴史、尾畑酒造の歴史と経営理念、海外との取引実績や体験談、「酒造り体験プログラム」の実績などの紹介があった。交流会では留学生側から「酒造りで使う米は普段食べる米とは違うのか」、「辛口と

甘口はどうやって作るのか」などの質問があった。今回の見学を通じて、酒造りに興味を持つ留学生がいたと感じた。最後に記念写真(写真6)を撮って、尾畑酒造での見学を終了した。

写真5 発酵室



(出所) ERINA 撮影

写真6 記念写真



(出所) 尾畑酒造株式会社より提供

【シーサイド・ファクトリー株式会社】

シーサイド・ファクトリー株式会社は「魚の生ハム」という製品を生産している水産加工会社である。会社工場は佐渡の稲鯨と二見の2カ所にあり、今回は稲鯨工場を訪問した。

まずは会議室で会社説明が行われた。権海英専務より、「私も25年前に留学で日本にきました。皆さんを見ると昔の自分を思い出します。是非、頑張ってください！」と心暖かい挨拶が行われた。次に、幸田公明顧問より、会社の基本情報や経営理念、製品の特徴、海外との取引などについて説明(写真7)があった。主に主力製品である「魚の生ハム」について説明が行われた。

「魚の生ハム」とは、フグ、マグロ、サケ、シラ、タコ、ブリなどを低温で燻して作った燻製品(写真8)のことであり。説明によれば、国内外を問わず類似の商品はあまりないという。また製造過程において、発色剤、結着剤、保存料などを使わず、

燻製の際に無農薬栽培の山桜のチップを使用することも特徴の一つである。これらが評価され、過去に「第1回チーム・シェフコンクール」³を受賞しており、このことが大手航空会社や百貨店への販路拡大に繋がったという。会社説明ではほかにも、農林水産省の「魚の国のしあわせ」プロジェクトへの取り組みや、佐渡や新潟で獲れたナマコを加工して海外に輸出した事例などが紹介された。

写真7 会社説明の様子



(出所) ERINA 撮影

写真8 試食で出された「魚の生ハム」の製品



(出所) ERINA 撮影

次に、水産加工現場の見学と製品の試食を行った。スペースの都合で、ここでも2チームに分かれて、一つは水産加工現場の見学を、もう一つは先に試食を行った。加工現場に入る際に、衛生作業服を着て、衛生長靴に履き替えた。加工現場の見学では、魚の内臓取り、鱗取り、三枚おろしなどの作業(写真9)を見学した。

製品の試食では、サケ、タコ、シラ、ブリの4種類の「魚の生ハム」製品が用意された。幸田顧問から商品に関する説明を聞きながら試食を行った(写真10)。「魚の生ハム」の食感については、「類似の商品があまりない」と説明された通り、個人的にははじめて体験する味だった。留学生達も美味しそうに試食していた。幸田顧問からは、海外の展示会でのエピソードや、輸出への取り組み、展望について

³ 「第1回チーム・シェフコンクール」については次のホームページを参照: http://team-chef.jp/contest_01/

もお話を伺った。

会議室に戻り、「第1回チーム・シェフコンクール」で受賞した際のテレビ番組の録画を見た。その後に質疑・応答や意見交換を予定していたが、帰りの船の時間の都合でかなわなかった。記念写真(写真11)を撮って、シーサイド・ファクトリーでの見学を終了した。

写真9 生産現場の見学



(出所) ERINA 撮影

写真10 「魚の生ハム」の試食



(出所) ERINA 撮影

写真11 記念写真



(出所) ERINA 撮影

3. アンケート結果

(1) 留学生(有効回答数18人(100%))

留学生に対するアンケート結果では、「本日の工場見学はどうだったか?」という質問に対して、参加者全員が「満足」と答えた。

「今まで日本企業の工場見学に参加したことがあるか?」という質問には、10名(56%)は「ない」と答え、「新潟にこのような企業(工場)があることを知っていたか?」という質問では、10名(56%)は「いいえ」と答えた。留学生にとって、日本の企業を身近で知る機会がまだ多くないようだ。

「今回の視察を通じて日本企業に対する理解が深まったか?」という質問に対して、16名(89%)は「はい」と答え、更に、「新潟の企業に対してもっと知りたいと思うか?」という質問に対して、17名(94%)が「はい」と答えるなど、前向きな意見が多かった。

「見学した企業の中に、働いてみたいと思う企業があるか?」という質問には、5名(29%)が「はい」と答えた。今回を機に就職に繋がることを期待する。

「今回のようなイベントを多く実施してほしい」、「素晴らしいツアーだった」、「日本の企業を知る良い機会だった」、「佐渡にこのような企業があることを知らなかった」などの感想が寄せられ好評だった。

(2) 企業(有効回答数2社(100%))

企業に対するアンケート結果では、「工場見学が有意義だと思うか?」という質問に対して、2社が「有意義だった」と答えた。その理由として、「知ってもらう良い機会になった」、「外国人留学生が工場見学に来たのは、今回が初めて」、「佐渡の

中での産業や、働き方などを伝えることが出来たと思う」などがあった。

「次回工場見学の受け入れを希望するか?」という質問に対して、2社から「希望する」との回答があった。その理由は、「留学生の採用を検討しており、そのために、知ってもらうことが必要。同様の機会があれば是非参加したい」、「当社として勉強になる」などがあった。

4. 感想

今回のツアーは留学生にとってはとても興味深いイベントのようで、募集開始からすぐ定員になり、改めて佐渡の人気ぶりを実感した。参加者の何人かは学校の授業や観光などで、佐渡を訪れたことがあり、佐渡に魅力を感じて参加したという留学生もいた。

2年前に実施したツアーに続き、今回は留学生、企業ともに満足する結果となり、当事業にはニーズがあると確信した。留学生の採用に関心がある企業にとっては、留学生の話を実際に聞く機会となり、留学生にとっては日本の企業の実態や考え方、製造工程などを知る貴重な機会となる。さらに、留学生が日本の地方の産業や企業の作り出す製品に対する理解を深めることで、就職だけでなく、将来のビジネスチャンスやイノベーションの創出につながる可能性もある。

今回のツアーを機に、留学生と佐渡の企業や地域に良い縁ができ、将来的に良い結果に繋がることを期待する。