

esスクールの歩み

栄研グループは、es(イズ)読者の皆様の一助になればと、「esスクール」を開校しております。第1回は平成9年9月に開校し、平成16年8月で第12回を数え、449名の方々に受講していただきました。会場は女子栄養大学(東京都豊島区)をお借りしています。

「食品微生物検査の基礎的技術を習得したい」という多くのお客様の声に沿うために企画させていただいた実習主体の講習会です。「初級実技」と「実用実技」の2つのコースがあります。

「初級実技」の主旨は、食品微生物検査の基本となる生菌数測定や大腸菌群検査の初歩的手技を身につけていただくことです。食品微生物検査をこれから始められる方を対象にしています。新入社員教育の一環としてご利用されている企業様もおられるようです。大学が夏休みとなる7~8月頃に開催しております。実習期間は3日間。定員36名、受講料5万円です。

「実用実技」の主旨は、衛生管理および品質管理に必要な日常の自主検査のあり方を学ぶとともに、衛生指標菌検査の実技および簡易同定の手法などを習得していただくことです。すでに生菌数測定や大腸菌群検査の技術を身につけて、食品微生物の日常検査を直接担当しておられる方を対象にしています。受講者は品質管理や検査でご指導されている方々のご参加が多いようです。平成16年3月に初めて開校いたしました。大学が春休みとなる3月頃に開催しております。実習期間は3日間。定員36名、受講料6万円です。

両コースとも開催中に懇親会を設けております。この懇親会では講師の先生方に質問などをされたり、受講者様同士で情報交換されたり、同業種・他業種間で交流の輪を広げておられます。

受講者は、女性7割、男性3割、参加施設数は260施設にも及びます。業種別では図のごとく58%が食品製造メーカーで、以下検査機関、医薬化粧品・化成品メーカー、畜産・漁業・農業関係、流通、行政、教育機関と、多種多様な方々にご参加いただいております。

受講された皆様から毎回、下記のような貴重なご意見・ご要望をいただいております。

- ①基本技術を見直すことができ勉強になった。
- ②少人数の班構成であり、班毎に補助員が付いていてよかった。
- ③同業他社と情報交換ができてよかった。
- ④内容が豊富すぎる。
- ⑤東京以外でも開催してほしい。
- ⑥中級上級コースを設置してほしい。

これらのご意見・ご要望は、運営の改善に活用させていただいております。

es今号に開催案内状(第13回esスクール春季・実用実技)を同封しております。皆様方の積極的なご参加をお待ちしております。

なお、「esスクール」は大変ご好評いただき、毎回、受付開始してから3~4日で定員に達しています。定員漏れの方々にはたいへんご迷惑をおかけし、まことに申し訳ございません。案内状がお手元に届きましたら、是非ともお早目にお申込をさせていただきますようお願い申し上げます。

最後に実習のご指導をいただき、また会場のご便宜をお取り計らいいただいております女子栄養大学食品衛生学研究室 教授 川井英雄先生に感謝申し上げます。

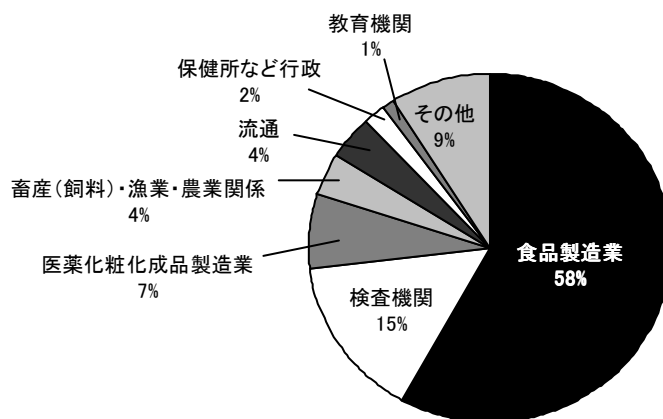


図1 業種別参加比率