公益財団法人とかち財団　研究職員採用試験　小論文記述用紙

（令和６年度実施分）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 申込者氏名 |  | 記載内容はChat GPTなどの生成AIを使用していないことを誓約します。 |

◎下記の全てのテーマについて、具体的に記述してください。

（１テーマにつき２００文字以上、５００文字程度）

|  |
| --- |
| 【１】「とかち財団」を志望する理由・動機を教えてください。 |
|  |

|  |
| --- |
| 【２】あなたの性格について、周りからはどう見られていると考えていますか。 |
|  |

|  |
| --- |
| 【３】あなたの得意分野（自分の能力を最も発揮できるポイント）を教えてください。 |
|  |

|  |
| --- |
| 【４】研究職員として採用された場合、北海道十勝地域の食品産業のためにどんな研究をしてみたいですか。得意分野を問わず可能な限り具体的な研究課題を提案してください（必須）。また、可能であればその研究成果からどんなビジネスプランが考えられるか具体的に説明してください（必須ではありません）。十勝の産業については別紙資料を参考にしてください。 |
|  |

以　上

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

＜とかち財団記入欄＞　※申込者は記入しないでください

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 受理日 | 　　年　　　月　　　日 | 　 |
| 受験番号 | 　 |

**（別紙）小論文【４】用　参考資料**

**A　十勝の主な1次産業（食品資源）**

北海道十勝地域は農業が盛んな地域です。主要作物は小麦、ばれいしょ、大豆、てん菜（ビート：製糖原料）の畑作4品目でそれぞれ国内生産量の27.2%、35.9%、13.1%、46.6%（出典：「十勝の農業2022」）を占めます。また、小豆、いんげん豆等の菜豆類の生産も盛んでそれぞれ国内生産量の79.5%、65.9%を占めており、特に十勝産小豆はスイーツ等に使用される餡（十勝あん）の産地ブランドとなっています。

管内には町村ごとに国内有数の1次産物があり、帯広市ではながいも（日本一）、音更町ではにんじん（道内一）、芽室町ではスイートコーン（日本一）、ごぼう（道内一）の生産が盛んです。他にも特徴的な1次産物として池田町や芽室町の山ワサビ（西洋ワサビ）、幕別町のゆり根・アスパラ、中札内村の枝豆、新得町・鹿追町のそば、清水町のニンニク、音更町のブロッコリー、足寄町のラワンブキ、池田町のぶどう（ワイン用）、帯広市のマッシュルーム、士幌町のシーベリー（小果樹）などがあります。

畜産においても全国有数の地域で、飼養頭数は乳用牛で国内の17.7%（道内の29%）、肉用牛で国内の9.8%（道内の43%）に達し、生乳は国内生産量の17.5%（道内の31%）を占めています。中小家畜でも羊肉の国内生産量78%を北海道が占める中、道内飼養頭数の26%を十勝が占めています。豚の飼養頭数も国内の9.1%と増加しており「ホエー豚」、「モール豚」などのブランド化や国内でも希少なマンガリッツァ豚の生産がされています。肉用鶏では北海地鶏Ⅱの飼養による「新得地鶏」も有名です。

水産においては太平洋に面して漁港があり、主な漁業生産高はサケ、つぶ、毛ガニ、ししゃもなどがありますが、道内他地域と比べて多くはありません。内水面ではヤマメ、ニジマス養殖業が数件と鹿追町のバイオマスを活用したチョウザメ養殖があります。

**B　十勝の主な食品加工業**

北海道十勝地域はてん菜生産が盛んなため製糖産業が集積しており、現在3工場が稼働しています。ばれいしょ加工も盛んで澱粉工場が3工場あるほか、JA系事業所や大手メーカーなどがポテトチップ、フレンチフライ、コロッケ、スナック等を製造しています。冷凍食品やレトルト食品では大手メーカー資本の事業所が多数存在しています。

乳業・乳製品も盛んで大手乳業工場が集積し、小規模チーズ工房も約40工房あり、アイスクリームやヨーグルト製造事業所も多数存在しています。畜肉加工業では食肉のほかハム・ソーセージなどの事業者も多数存在し、最近はジビエの利用が推進されシカ肉加工事業者も増えています。一方で水産加工は内水面養殖の佃煮や海産干物が主であまり盛んとは言えません。

また、十勝はスイーツ王国でもあり、全国でも知名度の高い大手菓子製造業のほか、パン製造業も含めて200件以上（とかち財団調べ）の店舗があります。他には製粉工場や調味料工場、酒蔵（帯広畜産大学構内）やワイナリー（4か所）、豆腐・味噌・納豆製造業もあり、農家による6次産業化も含めて多くの企業がとかち財団食品加工技術センターを利用しています。

食品加工業におけるIoT・ロボットなどのスマート化やDX化は大手メーカーでは導入されていますが、中小規模の事業所ではあまり進んでおらず、北海道の推進施策が強化される中、これからの課題となっています。