

技術士を 良きアドバイザーに



Mitsuo Emoto

●プロフィール

1949年生まれ、岡山県出身。72年大塚化学(株)入社。77年大塚食品(株)へ移籍、研究所、開発部、生産技術部、市場開発部、マーケティング部を経て、現在は生産技術本部に勤務。専門は栄養製品、経腸栄養剤(医薬品)、流動食、レトルト食品、冷凍食品。ISO 9001・ISO 22000審査員補。ワインアドバイザー(一般社団法人日本ソムリエ協会)。11年より食品技術士センター会長。

本

稿ではこれから1年間にわたって「イチからのモノづくり」について、著者自身の実体験などをもとに、さまざまな角度から検証し、読者にとって有益な提言をしていきたいと考えている。今回はまず筆者が所属する食品組織と技術士について触れてみたい。

技術士とは、産業経済や科学技術に関する分野で高度な知識と応用能力が認められた技術者のことで、国による資格認定制度となっている。この技術士制度の普及と啓発を図るために設立されたのが公益社団法人日本技術士会であり、その登録グループである食品技術士センターは、辻薦初代会長の呼び掛けにより食品工業関連技術士が集まって設立、45年の歴史を誇る。農業、生物工学、水産、経営工学、機械、衛生工学、建設、水道、応用物理などを専門領域とし、食品関連企業で技術者として活躍してきた会員約150人が所属、契約先の企業を中心にコンサルティングを行うほか、社会貢献として食品技術を分かりや



すく広める活動も行っている。

当センターの技術士は、食品企業におけるあらゆる課題に対してコンサルティングや技術協力できることに存在意義がある。特に人材面や技術面で制約の大きい中堅・中小企業への協力は、国内食品企業の技術力の底上げに大きく貢献していると自負する。一部に、コンサルティング情報は無償で得られるものと誤解する向きもあるが、われわれ技術士は自らが培ってきた技術的なノウハウにプライドを持って仕事に取り組んでおり、無償提供はご容赦いただきたいというのが本音だ。ぜひご理解の上、正当な評価をいただきたい。

技術士は、商品の開発や製造、流通について、形に成り切っていないアイデアの具現化から生産体制の構築、さらにはマーケティングといった部分で、夢を形にするための技術的指導を行うことができる。本稿によって技術士についての理解を深め、今後、食品企業の良きアドバイザーとしてお付き合いいただきたい。