



食品技術を生かす技術士の利用

食品を「商品」として市場に展開するまでには、様々な技術を駆使して、より顧客の満足を得るものにしなければならない。

研究所、技術部門、生産部門、開発部門が協力して、市場で競争力の高い「商品」、そして、より完成度の高い「商品」を開発しなければならない。各企業では、社内の技術系の社員を総動員して開発業務を遂行していると思われる。

それでも、技術的な社員の能力や、人材が不十分である場合が多く生じるようである。このような時に、秘密保持が十分にできる相談役がいれば心強いといえる。また、既存のスタッフばかりで開発していると、マンネリ化することを排除できないと思われる。

そこで、「技術士」の利用を提言したい。

最近でこそ、「技術士」の存在が周知されてきたが、まだまだ不十分と思われる。

筆者が所属する公益社団法人 日本技術士会登録食品技術士センターは、日本における公的に認められた技術者の組織として、46年間の歴史を誇っている。

技術士制度とは、戦後の日本の再建に、多くの米国の技術士が貢献したことから、有用性を認めた、当時の経団連の土光敏夫会長が、この制度を導入したといわれる。

次に、「食品技術士センター」について述べる。

当初から日本技術士の組織は、大学の学部をベースに作り上げられており、食品に直接関連する組織（部会）が存在しなかった。そこで、食品技術士センター初代会長の辻薦先生が、多くの技術士に呼びかけて設立したものである。

現在は、食品関連の企業で技術者として活躍してきた会員、約140名が所属しており、契約先の企業を中心にコンサルティングを行うとともに、社会貢献として食品技術をわかりやすく広める運動を、食品関連の展示会等で行っている。所属する会員は、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、等々の部門の技術士と技術専門家である。

本誌の「食品機械装置」では、食品を生産する技術や、工場のレイアウトから自動化、各種機械装置の適応、機械の設計や保守管理、食品工場の環境保全、品質保証の対応を中心に構成された技術書である。このような食品技術全般についての技術のソリューションを、最も得意とするのが「食品技術士センター」である。

実際に、技術指導した場合には、その内容についての秘密保持は「技術士法」に明記されており、法に違反した場合には、技術士資格を失うこともあるので、企業は安心して、自社に相応しい「技術士」と契約することをお勧めしたい。

（公益社団法人 日本技術士会登録食品技術士センター会長 江本 三男）