

第6章

ま と め

6-1 食料品製造業(肉加工品製造業)における職業能力体系 (モデルデータ)の活用

能力開発研究センターでは、各産業・業種の中央団体と共同で職業能力開発の基本となる職務分析を実施し、この分析結果を職業能力体系(モデルデータ)として整備してきたところである。平成23年9月末現在、日本標準産業分類(平成19年11月改定)の小分類を中心に91業種(約2,700職務)について職務分析を行った。

本調査研究は、農業経営の多角化の一つとして食料品製造業(肉加工品製造業)に焦点をあて、農業法人が食料品製造業に係る計画的な人材育成を行うために、日本農業法人協会の協力の下に、職務等を洗い出し、それに繋がる「仕事」や「作業」の項目や内容等について分析したものである。

農業法人全体の人材確保や人材育成等に係る問題解決のために、この職業能力体系(モデルデータ)から能力開発の目標を明確にし、その目標に応じた段階的かつ体系的な教育訓練の計画・実施に活用していただくよう開発したものである。

本モデルデータを基本に企業規模や地域性などを付加して、法人独自の生涯職業能力開発体系を構築することが大切である。

6-2 職業能力体系(モデルデータ)の評価・検証の必要性

本モデルデータは、各業種の標準的な職務を洗い出し、体系的に整理したデータである。今後は以下の点を課題として取り組む必要がある。

- イ 協力団体や傘下の企業に対する独自体系及び能力開発体系(研修体系)の構築などの具体的なフォローアップをすることにより、作成した職業能力体系(モデルデータ)の有効性を検証する必要がある。
- ロ 常に産業界の動向や当該業界に係わる法改正等を注視し、見直しを図り、最新のデータを提供できるような仕組みづくりを進める必要がある。
- ハ 機構は、職業能力体系(モデルデータ)を活用して、情報を集約・整理し、各職員へ周知徹底の上、全国の中小企業に対して積極的に能力開発(人材育成)支援していく必要がある。
- ニ 今後、各業種における職業能力体系を整備していくにあたっては、安全衛生面、昨今の環境問題等(IS014000等)についても十分検討

し職務を洗い出していく必要がある。

6-3 職業能力体系（モデルデータ）の普及のあり方

今後の職業能力体系（モデルデータ）の普及に当たっては、以下の点について取り組む必要がある。

- イ 協力団体や傘下の企業に対する具体的な人材育成等支援にあたっては、本モデルデータを活用した各社独自の職業能力体系作成支援だけでは不十分である。今後は、職業能力体系作成支援に加えて職業能力開発体系（研修体系）の構築及び研修の試行などの具体的なフォローアップの必要性がある。
- ロ 企業が実践している生涯職業能力開発体系の活用事例を多数公開し、企業の積極的活用を図る。（現在、機構本部ホームページ「町かどの機構」において公開中）
- ハ 業界団体及び傘下企業等に生涯職業能力開発体系活用事例等を提供し、企業が行う職業能力開発の目標設定、評価等への活用を図る。
- ニ 業界団体等が発行する広報誌等に生涯職業能力開発体系の活用方法等を提供し、広報に努める。

◆ 参考文献

- (1) 天野慶之ら著『食肉加工ハンドブック』(1985年)光琳
- (2) 岡田邦夫『高度・高品質 食肉加工技術』(2010)幸書房
- (3) 小沢総一郎ら『食肉加工Q&A (再版)』(1995)食肉通信社
- (4) 毛見信秀著『精肉部門運営マニュアル (改定第3版)』(2003年)
社団法人新日本スーパーマーケット協会
- (5) 国政情報センター編『一目でわかる農地法改正 (Q&A編)』(2001年)
国政情報センター出版局
- (6) 食品ジャーナル社『食肉加工名鑑 2008』(2007)
- (7) 食品表示検定協会編『食品表示検定認定テキスト・初級 食の目利き検定』
(2009)ダイヤモンド社
- (8) 食品表示検定協会編『新版 食品表示検定認定テキスト・中級 (新版)』
(2010年)ダイヤモンド社
- (9) 食品表示検定協会編『食品表示検定認定テキスト・上級』(2011)
ダイヤモンド社
- (10) 社団法人全国食肉学校『食肉処理技法 牛・豚精肉 (第4版)』(2009)
社団法人全国食肉学校
- (11) 社団法人全国食肉学校『食肉処理技法 牛・豚部分肉 (第4版)』(2005)
社団法人全国食肉学校
- (12) 社団法人全国食肉学校『食肉処理技法 食肉加工品 (第4版)』(2009)
社団法人全国食肉学校
- (13) 社団法人全国食肉学校制作『牛・豚 内蔵肉流通概論・商品化マニュアル』
(2007年)社団法人全国食肉学校
- (14) 社団法人全国食肉学校監修『食品衛生管理マニュアル』(2006)
社団法人全国食肉学校
- (15) 中村英男「農山漁村の6次産業化の推進について」『月刊食料と安全』(2011
年2月号) 全国瑞穂食糧検査協会
- (16) 全国農業会議所『農業生産法人化の促進と農業委員会等の役割に関する調査結
果』(2002)
- (17) 新村裕ら『新食肉加工Q&A ハム・ソーセージ製造』(2001)食肉通信社
- (18) 社団法人日本食肉加工協会、日本ハムソーセージ工業協同組合監修『ハム・ソ
ーセージ関連三法規』(1993)食肉通信社
- (19) 吉岡崇治、「6次産業化とJAの新たな役割」『経営実務』(2011年10月号)
p16-21、独立行政法人農畜産業振興機構

- (20) 吉岡崇治、「農山漁村の6次産業化の推進について」『野菜情報』（2011年4月号）p65-68、独立行政法人農畜産業振興機構

◆ 参考ホームページ

- (1) 消費者庁、『食品表示に関する 制度について』、
http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin678_01.pdf
- (2) 消費者庁、『食品表示をめぐる主要な論点』、
http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin679_02.pdf
- (3) 社団法人日本食肉協議会、1993年、『食肉加工品の知識』、<http://101-0054.nisshokukyo.com/kakouhin-chishiki.html>
- (4) 社団法人日本農林規格協会、2007年、『JAS規格の認定取得ガイド』、
http://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/pdf/guidejas_nintei.pdf
- (5) 農林水産省、2009年、『食肉製品の高度化基準』（変更）、
http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/haccp/h_nintei/pdf/syoku_niku_kizyun.pdf

◆ 参考省令等

- (1) 「食品、添加物等の規格基準」、昭和34年12月28日、厚生省告示
- (2) 「総合衛生管理製造過程承認制度実施要領」、平成16年2月27日最終改正、厚生労働省
- (3) 「ハム類の日本農林規格」、平成21年7月13日最終改正、農林水産省告示
- (4) 「ソーセージの日本農林規格」、平成21年7月13日最終改正、農林水産省告示
- (5) 「ベーコン類の日本農林規格」、平成21年7月13日最終改正、農林水産省告示
- (6) 「プレスハムの日本農林規格」、平成21年7月13日最終改正、農林水産省告示
- (7) 「混合ソーセージの日本農林規格」、平成21年7月13日最終改正、農林水産省告示
- (8) 「熟成ハム類の日本農林規格」、平成21年7月13日最終改正、農林水産省告示
- (9) 「熟成ソーセージ類の日本農林規格」、平成21年7月13日最終改正、農林水産省告示
- (10) 「熟成ベーコン類の日本農林規格」、平成21年7月13日最終改正、農林水産省告示
- (11) 「ベーコン類、ハム類、プレスハム、ソーセージ及び混合ソーセージについての検査方法」、平成18年2月28日最終改正、農林水産省告示

- (1 2) 「熟成ハム類、熟成ソーセージ類及び熟成ベーコン類についての検査方法」、平成18年2月28日最終改正、農林水産省告示
- (1 3) 「加工食品品質表示基準」、平成23年9月30日最終改正、消費者庁告示
- (1 4) 「ハム類品質表示基準」、平成23年9月30日最終改正、消費者庁告示
- (1 5) 「ソーセージ品質表示基準」、平成23年9月30日最終改正、消費者庁告示
- (1 6) 「ベーコン類品質表示基準」、平成23年9月30日最終改正、消費者庁告示
- (1 7) 「プレスハム品質表示基準」、平成23年9月30日最終改正、消費者庁告示
- (1 8) 「混合プレスハム品質表示基準」、平成23年9月30日最終改正、消費者庁告示
- (1 9) 「混合ソーセージ品質表示基準」、平成23年9月30日最終改正、消費者庁告示

