

## 漬物製造管理士制度について

全日本漬物協同組合連合会は、昭和45年5月全国漬物協会を母体として組織化・発足し、現在に至ります。されど、各都府県組合の歴史を紐解けば100年単位の歴史となります。更に、全国各地の歴史に裏打ちされ、名物の伝承野菜をもって作られた特産漬物は更に何百年という歴史をたどります。京都の名物『しば漬』は600年を数え、その様な地域特産漬物の野菜達は紀元前に遡り、我が国で根を張り、地域に根差す歴史も大変な歴史を経ております。私達は紛れもない『食の原点、最も古い加工食品』と言われます。

それらの、伝承漬物は名物となり、江戸藩政時代は各藩の名物として、幕府に献上されてゆきます。明治、大正時代を経、その特産漬物は商品となり、昭和の戦後疲弊した時代は農業で各地域を豊かにすべく、漬物に現在の様な6次産業化が高まり、商品の競争が始まり、木樽の流通からプラスチック樽、小袋化、殺菌技術の開発、商品は全国化され、本漬に浅漬が加わり、更に調味浅漬と特産品と新商品開発が高まり、グローバルゼーションの競争が高まりました。時代の変遷に応じ、生活スタイルと家庭食の変貌、交通網の発展に応じ商品流通と小売産業も大変貌。米文化から小麦文化との共生。経済発展と技術の革新がすすみ、通信衛星により世界の出来事が瞬時に伝わり、経済発展に伴い、家庭食が大きく変貌、加工食品技術の高まりは様々な商品を生み出し、100年前には想像できなかった生活を享受しています。されど、地球規模での食は、地球環境や豊かさに追いつかない国家や人々。食への向き方も大きな問題となって参りました。我が国は少子高齢化の極端な国家。未来社会構造は紛れもない変貌。更に海外の方々との共生が深まって参ります。

この間、漬物技術も深まり、産業としても海外での消費力も高まって参りました。又、平成12年4月より原産国表示、14年には更なる全品目原産国表示と施行され、大きな変化の波を味わい、不慣れと産地形成、商品力の違いからイレギュラーが発生しました。

社会の様々な背景の中、漬物産業は伝統食品産業であるけれどもその変化に巧みに対応成長をして参りました。されどその様な中、平成24年8月札幌市において『白菜切り漬け』で8名の方々の命を奪う事件が発生しました。その結果、全国的に漬物の需要が落ち、今も発生前の数字には至ってない状況であり、廃業倒産にいたりました。この長い歴史の中、私達は漬物産業として、その社会の変遷に対応し、地域においては農業・行政とも足並みを揃え相互信頼を基軸に地域発展に力を発揮して参りました。又、国際化の中で、研修生制度受け入れの企業も増え、その様な事から外国人研修生受け入れ委員会も設けて参りました。

この度、「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録され、益々日本文化食として脚光をあびることになるので、日本人として誇りを持って行動する必要があります。

この社会構造の大きく変化をしてゆく時代に更に対応すべく、又産業として整備を図らなければ時代に遅れてしまうという危機意識を持ち、漬物産業として産業力を高め、更に地域の地場産業として、各地の組合員がその地域で明確に産業力を高めて、地域行政としっかり取り組みをして参り、その地域の特産品活動の力を付け、その地域の方々に愛される産業に成るべく『漬物製造管理士一級・二級・三級の評価制度』を導入すべく総会決議をさせていただきました。更に私達産業の中で、人生を過ごし、価値づくりを行う社員の方々を、試験を通し認定し、社員が誇りと喜びをもって、漬物産業で力を発揮して頂き、又一社会人として更にその地域で活躍され、経済的、社会的地位の向上を目指し、この制度を構築しもって産業として、更なる価値を構築し、この様な明確な技術を示し、漬物産業の基盤を構築することを目的と致し、実施して参ります。

そして、食の産業として『安全でおいしい漬物を供給』し社会に貢献して参る事です。

更にこの制度を各行政に認識していただくべく、資料をお送り申し上げ、更に各県理事長にはその行政長と所轄部門長にご説明をして頂きたくお願い申し上げます。その様な行動が産業力を示す事に繋がり、事業の発展と社員の幸福を作り上げて行くものと存じます。そしてその地域作りに大きく貢献をしてゆくものと存じます。

この度の新しい制度誘導は私達の次の時代への贈り物であり、大切なステップであることも目的であります。そして、未加入の方々の組合員拡大を図り、業界を強固な産業にして参りましょう。

平成25年12月

全日本漬物協同組合連合会

会長 近 清 剛