

組合士 アラカルト

全国乾麺協同組合連合会

専務理事

あんどう たけひさ
安藤 剛久さん

「組合士」を多角的に活用し、業界発展に取り組む

全国乾麺協同組合連合会（略称・全乾麺）専務理事の安藤剛久さんが組合士資格を取得したのは1983年である。全乾麺職員として「乾めん業界に骨をうずめる覚悟」を固めていた安藤さんは、「それならば組合関係唯一の資格である組合士を取得しよう」と決意。折しも、全国中央会などが「一組合一組合士」を促進するため検定試験の普及を図っていたことや、先輩から「若い人ならこのくらい当然だ」と資格取得に発破をかけられたことも追い風になったと振り返る。

乾めんメーカーの中央団体―全乾麺

そんな安藤さんが奉職する全乾麺は、そうめんやひやむぎ、うどんなど全国各地に存在する乾めんメーカーの中央団体である。直接の会員は、都道府県別で設立されている乾めんメーカーの協同組合となっており、現在24組合、所属員は1500社（機械製麺メーカー250社、手延べ製造家1250軒）である。全国の乾めんメーカーのおよそ9割が加入しており、1社あたり平均10人規模の中小企業集団でもある。

設立は昭和33年、約4000社が所属してスタートしたが、世の中や時代が簡便なものを求める中、生めん製造や即席めん製造への転換が相次いだことや、元来、地産地消が主力の業界ながら、輸送網や流通網が発達して販売が全国展開できるようになる中、寡占化が進んだ結果、現在の姿となったとのことである。

全乾麺の2大活動

今年で創立50周年を迎える全乾麺は、乾めんメーカーの体質改善や業界の経営の安定に取り組み続けてきた。具体的に、品質向上のための指導や助言、法令順守の徹底を促す一方、消費拡大のイベントを企画するなど、消費者の食生活やニーズの多様化に応える情報提供にも取り組んでいる。

前者については、昨今食の安全等への注目が高まっているが、そのほか以前からの昭和43年から農林水産省と共に業界で細かい基準を定めた「JASマーク」の普及を図っている他、「乾めん類（手延べを含む）品質表示基準」、「全国乾麺協同組合連合会 表示等のガイドライン」、

「栄養成分表に関する基準」等を作成、公正な制度の運営を図るためJAS事業者以外の者を代表に選任した「乾めん・手延べ経営技術センター」を組織、運営し、品質の保証を行っている。

消費者に対しては、「延喜式」の故事に倣って7月7日を「七夕・そうめんの日」と定め、全国各地で乾めんに関連したさまざまなイベントやデモンストラーションを展開、消費者の関心を高める努力を昭和57年以降続けている。

組合士がきっかけで生まれた国家資格―製麺技能士

安藤さんをはじめ最多では5人の組合士を数えたという全乾麺は、厚生労働省と共に「製麺技能士」という国家資格も創設している。JASへの対応など厳しい要求も多い乾めん業界にあって、メーカー従業員に「業界人としてのプライドを育てたい」との思いが創設のきっかけだというが、「私自身、組合士という資格を取得して、これは何よりも自己研鑽の証であり、組合職員としての自覚と自信に繋がった。製麺技術についても、同

様の自己研鑽の証を作れないかと思ったのです」と安藤さんが語ってくださるように、「組合士」の持つ資格の特徴がヒントになってスタートさせた技能資格でもあるのだ。

節目の50周年を迎えて

全乾麺は今年創立50周年に当たる。「この50年の間には、たとえば簡便な調理食品の代表である即席めんの登場やオイルショック、バブル経済の崩壊などいくつか節目があった」と振り返る安藤さんは、「現在は食料・穀物需要の増大といった国際的な情勢を背景に、乾めんの主原材料である輸入小麦の政府売渡価格が連動相場制に改定されるなど、21世紀初頭、またも「節目」を迎えている」と捉えているという。そんな中、「法に則った運営を行うこと」をモットーに、組合の常勤職員が転換期にある組合とその運営にしっかりと対応する必要があるとの意識を強め、「その意味で、組合士という資格、存在はますます重要性を増していると思います」と、組合全国団体の組合士としての自覚を深くしているのである。

