

第 1 章

調査研究概要

1-1 調査研究概要

(1) 生涯職業能力開発体系整備の背景

企業の経営環境が大きく変化する中であって、企業が競争力を強化し、成長するためには、企業の経営理念・方針に沿った人材の育成・確保が重要である。また、人材育成と企業の成長には密接な相関関係があり、人材育成に熱心な企業ほど経営基盤がしっかりしていて不況にも強いといわれている。

そのため、職業能力開発総合大学校能力開発研究センター（以下「研究センター」という。）では、平成14年より生涯職業能力開発体系の職業能力体系（仕事の体系）の整備に取り組み、産業分野や業種毎に、具体的かつ詳細に、変化する職務内容を分析し、職業能力体系のモデルデータ化を進めてきている。

その結果、平成22年度末までに開発した職業能力体系のモデルデータは、日本標準産業分類における中分類で49、小分類もしくは細分類で91業種となっている。

平成23度に取り組む本調査研究の業種選定にあたっては、前年度末に、有識者からなる生涯職業能力開発体系調査研究会において検討を行った。その結果、企業における日本版デュアルシステム、実践型人材養成システム等や人材育成研究会への取組といった、企業内における能力開発の計画や実施が活発化している業界団体を洗い出し、その中から新たに取組業種を選定している。

平成23年度は、標準産業分類の中分類の業種にこだわらず、小分類・細分類レベルでの業種も対象とし、今後、経営の多角化等により就業人口が増加すると予想される業種を対象として、職業能力体系を整備することとした。

併せて、平成23年度から、整備後ある程度の年数を経過した業種のモデルデータについて、企業を取り巻く環境の変化や技術革新等による職務や仕事の変化が見受けられる業種の中から、雇用支援機構各施設の取組みにより職業能力体系見直しの要望の状況等を踏まえ、職務内容の見直しをすることとした。

平成23年度は、新規開発業種の一つとして農業経営の多角化により就業人口が増加すると考えられる食料品製造業(肉加工品製造業)が選定された。

(2) 食料品製造業(肉加工品製造業)選定の経過

当該調査研究会の検討結果を受けて、農業の中央団体である社団法人日本農業法人協会（以下、日本農業法人協会）と協議を行った。社団法人日本農業法人協会は、平成8年に前身となる「全国農業法人協会」が設立され、研修セミナーや合同会社説明会など農業法人の任意の全国ネットワークとしての事業活動を進める一方で、新しい時代を担う農業法人組織のあり方について、議論を重ねてきた。そして平成11年に「社団法人日本農業法人協会」となって以降は、(1) 農業法人に関する経営情報の収集・提供及び調査・研究、(2) 調

査・研究等を踏まえた農業経営政策等に関する提言、(3) 農業法人の経営改善に関する研修及び教育、(4) 農業・農業法人の人材確保及び育成、(5) 一般国民に対する啓発・普及を主な事業として掲げ精力的に活動を行っている。

また、国の施策としても平成 11 年に制定された食糧・農業・農村基本法第 22 条には「農業経営の法人化を推進するために必要な施策を講ずる」と明記されている。同法に基づいて農林水産省が平成 22 年に策定した食料・農業・農村基本計画でも、法人経営について「地域における雇用創出や農業生産活動の活性化、農地の保全と有効な活用に寄与している」と評価し、「その育成・確保を図る」としている。さらに同計画は、農業法人の人材育成機能に着目し、新規就農者の農業法人での実践的な研修を支援する方針を示した。このような国の掲げた政策や農業法人協会の活動のなか、農業生産法人数も上記基本法が制定された平成 11 年の 5,587 法人から、平成 22 年には 11,829 法人へと倍増した。

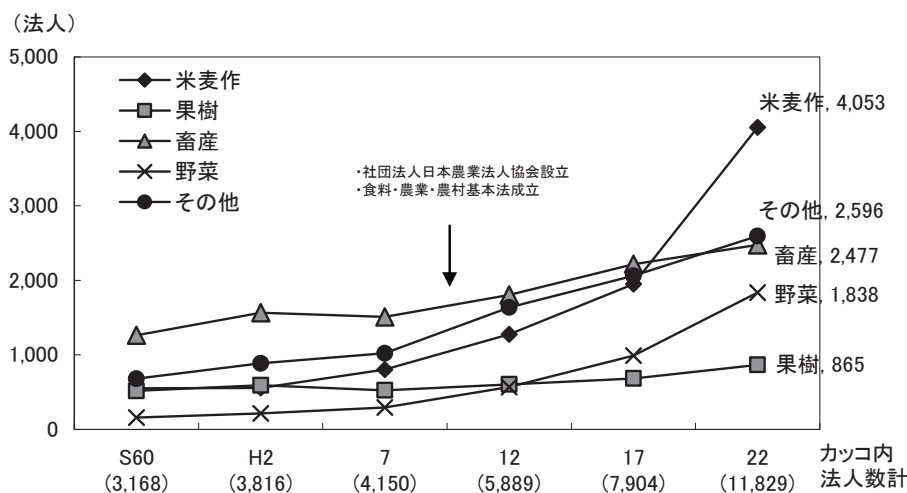
政府が平成 23 年 10 月に決定した「我が国の食と農林漁業の再生のための基本方針・行動計画」においても、法人雇用就農の促進、経営の複合化・法人化、中心となる経営体への農地集積など、農業法人に関する諸施策が明記されている。

新規就農者を職場へ定着させ、既存の従業員も含めたスキルアップを図っていくには、研修によって獲得すべき具体的な職務目標を明確にすることが重要であり、新たな経営戦略を打ち立てるにあたっての計画的な支援（助成制度や人材育成・確保のための計画的かつ段階的な研修）がなかなか進まない実情がある。そのため、知識の啓発及び普及に関する積極的な取組をより実践的なものとするため、様々な職務について段階的かつ体系的にまとめることは有用であるのご理解を頂き、日本農業法人協会にご協力頂いた。

さらには、農業から食料品製造業への多角化に向け、食肉加工の専門団体である社団法人日本食肉加工協会より専門委員を紹介いただき職務分析を進めることができた。

今回の新規開発に当たっては、食料品製造業のなかでもハムやソーセージの加工及び販売（肉加工品製造業）の職業能力体系の充実を図ることにより、農業法人が経営の多角化へ向け能力開発や研修計画を立てるための標準データを作成し、傘下中小規模の事業所においてもより一層の活用が期待できるとのご提案を頂き、協力を頂くこととなった。日本農業法人協会傘下事業所から 3 名の委員をご推薦頂き、また、社団法人日本食肉加工協会から専門委員を 1 名ご推薦いただき作業部会を立ち上げ、職業能力体系の開発にあたった。

図表 1-1 業種別農業生産法人数の推移



資料：農林水産省調べ（各年1月1日現在）

1-2 食料品製造業（肉加工品製造業）の分類

食料品製造業（肉加工品製造業）は、日本標準産業分類において、大分類 E（製造業）・中分類 09（食料品製造業）・小分類 091（畜産食料品製造業）・細分類 0912（肉加工品製造業）の中に位置づけられており、主としてソーセージ、ハム、ベーコンなどの肉製品（肉製品の缶詰、瓶詰、つぼ詰を含む）を製造する事業所をいう。

本作業部会においては、日本標準産業分類における食料品製造業（肉加工品製造業）を対象としながら、農業の6次産業化の施策展開状況や、生涯職業能力開発体系の活用が農業法人であることを念頭に議論を行った。このため、作成した生涯職業能力体系は、我が国の肉加工品製造の圧倒的シェアを占める大企業を対象としたものではなく、農業、特に畜産を営みながら、またはこれと連携しながら、農業の多角化経営の一環として新たに肉加工製造業へ進出してきた創業後間もない中小零細の事業を対象としている。

1-3 肉加工品製造業とは

（1）肉加工品製造業の製品による分類

肉加工品製造業の製品は、食品衛生法において、製造方法や保存方法の違いなどにより、加熱食肉製品（加熱後包装）、加熱食肉製品（包装後加熱）、特定加熱食肉製品、非加熱食肉製品、乾燥食肉製品の5種類に定義されている。一方、日本農林規格（JAS規格）では、製品の名称・品質から、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、熟成ハム類、熟成ソーセージ類、熟成ベーコン類と分類されている。なお、商品の表示に使用される

名称は、さらに細かく分類され、原材料・製法により、フランクフルトソーセージ、ウィンナーソーセージ、骨付きハム、ボレスハムなどのように表記されている。

本作業部会においては、食品衛生法による 5 分類を基準として肉加工品製造業の製品の定義を行い、職務分析を行った。

図表 1-2 食品衛生法による分類と主な特徴

| 製造群名 | 製造方法の特徴 | 保存方法 | 製品の例 |
|----------------------------|--------------------------|-------------|---------------------|
| 加熱食肉製品 ①加熱後包装 ②包装後加熱 | 中心部を63℃、30分間(同等)以上加熱殺菌する | 10℃以下 | ロースハム、ウィンナーソーセージなど |
| 特定加熱食肉製品 | 中心部を60℃、12分間(同等)以上加熱殺菌する | 10℃以下又は4℃以下 | ローストビーフなど |
| 非加熱食肉製品 | 定温でくん煙又は乾燥する | 10℃以下又は4℃以下 | ラックスハム(生ハム)など |
| 乾燥食肉製品 | くん煙又は乾燥により水分活性を0.87未満にする | 常温 | サラミソーセージ、ビーフジャッキーなど |

(2) 肉加工品製造業の業務の特徴

肉加工品製造業は、食品衛生法により、食品加工業の中でも原料が食肉であるがため特別な衛生管理等の遵守を求めるとして他の一次産品より厳しい規制内容となっている。そのため、食品衛生法による分類別に原料の保管、加熱、冷却など、決められた工程を経て製造し、製品の細菌数等の衛生状況を達成することが定められており、その管理のために食品衛生管理者の必置規制が掛けられている。

なお、肉加工品製造業を営むに必要な食品衛生管理者の資格取得のための講習会については受講期間が約 30 日間と定められており、食品衛生責任者等他の衛生管理に関する資格と比べても時間を要するものとなっていることから、特段の衛生管理を求められている業務である。

(3) 肉加工品製造業の安全・衛生管理

原料の食肉は、細菌類、ウイルス類、農薬等のさまざまな物質により汚染されている可能性があり、安全で安心な食品を製造するためには、これらの健康に危害を与える可能性のある物質を取り除く必要がある。上記のように肉加工品製造業に厳しい規制がかけられているのも、このような健康に与える危害の回避が特に求められる食品であることの裏返しである。

このため、肉加工品製造に係る衛生に関する技術も開発されており、これらは、HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)、5S(整理・整頓・

清掃め清潔・躰)、SQF(Safe Quality Food)、AIB(American Institute of Baking) Food Safety、ISO (International Organization for Standardization) 22000、GMP(Good Manufacturing Practice)、フードコート(食品規範)などがあるが、特に HACCP が利用されている。

HACCP システムは、危害の発生を予防するシステムである。これは、あらかじめ調査した危害分析の結果に基づき、消費者に及ぼす危害の発生を防止する上での重要な工程を特定し、管理状況を監視することで危害の発生を予防する、HA(危害分析)と CCP(重要管理点監視)の 2 つの部分から成り立っている。肉加工品製造業の場合は、我が国では特に「総合衛生管理製造過程」が設けられているため、特にこのシステムを採用して安全・衛生管理を行うケースがみられる。

