

ドサ回り技術士  
世界を巡る

著者 技術士：佐藤 正忠

はじめに

男(技術士)は何ができるか? 他人と違う何かを持っているかが重要といわれる。

私にも企業定年退職直後には国内中小食品や医薬品企業から技術指導要請がなかったわけではない。

しかし単発的なものが多く、あまり面白くなかった。またいまさら企業人にはなりたくはないし、人に使われるのも嫌だった。しかし人を使うのは嫌いではなかった。

退職後数年目に一大決心して、海外の企業で仕事をしてみようと思いついた。自分の運命は自分で切り開くのである。幸い英検2級を持っていたし、英語でしゃべることは全く不便さは感じない。さらに私の英語はキングスイングリッシュ(正確に言えばクイーンズイングリッシュ)と自負し、アメリカ人の変なまりや、オセアニアのような発音もない。

ということで海外食品工場での食品製造や衛生管理の技術指導や市場調査、講演、製薬企業でのGMP管理、昨今はHACCPやISO9000、22000、14000などの指導業務を20年近く行ってきた。会社在籍中にもアメリカやカナダなどに開発中の機器展示説明に出かけたり、カリフォルニア州の野菜処理状況(カット野菜)視察に出張したことはある。

しかし退職後技術要請される多くは開発途上国企業からである。今や訪問国は50数カ国に及ぶ。こんなことを個人的にやっている技術士は多分少ないのではなからうか。

海外では日本とは異なる文化や風俗習慣があり面白く楽しい。時間の許す限り世界遺産や名所旧跡巡りも行う。したがって足腰が丈夫でないともたない。また現地の食事は何でも食べられないといけないし、またよく眠ることも必要なことである。

私はこれら海外業務実績について約20年ほど前から食品化学新聞に連載してきた。その数も360報を超える。継続は偉大なりとつくづく感じる。今回同新聞社の許可を頂いて新聞記事を四散しないようにまとめることにした。

内容的には経験した方でない面白くない独りよがりの文ですが、ぜひ高覧頂ければ幸いです。

感想を頂ければ非常に励みになります。

著者略歴

一九五六年（昭和三二年）千葉大学園芸学部農芸化学科卒業

一九五八年（昭和三三年）東京大学応用微生物研究所研究生修了

同年 東洋醗酵株式会社入社（飲料・アルコール・酒造メーカー）

一九六九年（昭和四四年）同社退社

同年 第一製薬株式会社入社（製薬、食品・化粧品添加物製造）

一九九三年（平成三年）同社定年退職

同年 「技術士佐藤正忠事務所」開設・現在に至る

取得資格 （全部企業在籍中に取得）

一九七八年（昭和五三年）技術士農業部門合格（農芸化学）

一九八〇年（昭和五五年）技術士経営工学部門合格（包装・物流、品質管理）

その他甲種類危険物取扱主任者免許、食品衛生管理士など