

オガール!

ものづくり産業広報誌

2016.3

Vol. 08

AGE

特集

仕事図鑑

ものづくりにかける

菓子・飲料業界

特集・業界の勉強

県内の高校生との

コラボにより商品開発

技の肖像

カホン

カホン工房 アルコ ARCO (石巻市)

こんな人材が欲しい

こんな人材を育てている

株式会社モリヤ

もりや もりあき

守屋 守昭さん

宮城県気仙沼向洋高校

ふなびき ゆうすけ

船引 裕介さん

あすを拓く

有限会社伊豆沼農産

いとう ひでお

伊藤 秀雄さん



03 特集・仕事図鑑
菓子・飲料業界

ものづくりにかける

[CASE.1]

製造
 トレボン食品株式会社
あんどう かずふみ
安藤 和史さん

[CASE.2]

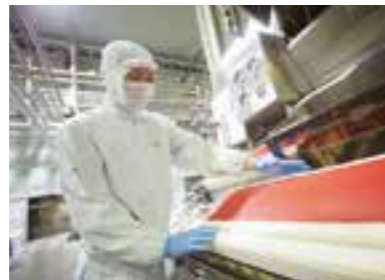
製造
 みちのくミルク株式会社
まさき つばさ
佐々木 翼さん

[CASE.3]

製造
 株式会社アキヤマ
たかほし こうき
高橋 功樹さん

[CASE.4]

洋菓子職人
 株式会社バルポー
おの であり まさみ
小野寺 聡美さん



ひと口にお菓子と言っても職人がひとつひとつ作るものもあれば、ラインで大量に作られるものもあり、その種類はさまざまです。そこに携わる職種もたくさんあります。

お菓子づくりと聞くと、「パティシエ」や「シヨコレティエ」など、テレビでもよく見る華やかな職種を想像する人が多いのではないのでしょうか。実際、パティシエになりたいから専門学校に行く、という学生も少なくありません。しかし、パティシエやシヨコレティエ、伝統的な和菓子職人はそのほんの一部。製造ラインを管理する「品質管理・衛生管理」は、お菓子づくりからは想像しにくい、工場での仕事です。

また、新しいスイーツの開発をする人たちもいます。地元の名産とスイーツを組み合わせた「ご当地スイーツ」の多くは、こうした研究・開発者たちの努力によるもの。今回はパティシエをはじめ、菓子・飲料業界に関わるさまざまな職種を見ていくことにしましょう。

15 特集・業界の勉強
**県内の高校生との
 コラボにより商品開発**

16 技の肖像
カホン
アルコ
 カホン工房 ARCO (石巻市)

17 こんな人材が欲しい
 こんな人材を育てている
 株式会社モリヤ
もりや もりあき
守屋 守昭さん
 宮城県気仙沼向洋高校
ふなびき ゆうすけ
船引 裕介さん

19 あすを拓く
 有限会社伊豆沼農産
いとう ひでお
伊藤 秀雄さん

21 NEWS BOX



お菓子づくりに必要なのは
 自由な発想力とこだわり

シヨコレースに並ぶかわいらしいケーキや焼き菓子、繊細な和菓子、手軽なコンビニスイーツなど、「お菓子」には数え切れないほどの種類があります。そして家族や友人との団らん、勉強の合間の休憩時間など、さまざまな場面で登場し、人を笑顔にしてくれます。

お菓子そのものは小さくても、そこには多くの材料が、独創的に組み合わせられています。お菓子づくりに必要なのは、作り手が自由な発想力とこだわりを持って、新しいもの、人が喜ぶものを作り出していくことです。

甘いもので心豊かに
 人に笑顔を与える仕事です

お菓子づくりを仕事にする
 菓子・飲料業界って、どんなものがあるの？

パティシエ (洋菓子職人)
 シヨコレティエ、和菓子職人

味や見た目にとことんこだわった
 スイーツを作る職人は
 永遠の憧れ!



食品技術者・研究者、品質管理・衛生管理

工場での製品開発には欠かせない職業。ユーモアあふれる製品が世に送り出されることも。

お菓子づくりの
 スペシャリスト
 たち

菓子製造技能士

お菓子づくりに必要な
 高い技術力の証明。



製菓衛生師

おいしくて安全なお菓子を作るための
 知識・技術の証明。

お菓子づくりは
 パティシエだけの仕事じゃない!

お菓子づくりに関する資格には
 菓子製造技能士と製菓衛生師がある!

お菓子づくりに関する国家資格には、「菓子製造技能士」と「製菓衛生師」などがあります。代表的な2つの資格について紹介します。

まず、お菓子づくりに必要な幅広い知識と高い技術を持つていることを証明する資格が「菓子製造技能士」です。分野は和菓子と洋菓子に分かれ、それぞれ1級と2級があります。受検するには実務経験が必要なので、ある程度お店で経験を積んでから挑む菓子職人が多いのが特徴です。

また、お菓子づくりの高い技術に加えて、食品の衛生管理に関する知識を証明するのが、「製菓衛生師」です。店舗経営に欠かせない「食品衛生責任者」の資格も付与されるので、将来自分のお店を持ちたい、という方はぜひ取っておきたいところです。

企業情報

トレボン食品株式会社

所在地 / 仙台市宮城野区小田原 2-3-18
TEL 022-256-4137
FAX 022-256-4901
http://www.tresbon.co.jp/



代表取締役社長 / 鶴戸 満昭

資本金 / 2,000 万円

設立 / 1950 年 2 月

従業員数 / 15 人 (2016 年 2 月現在)

事業領域 / 清涼飲料水製造販売、炭酸飲料 (ラムネ・シャンメリー)、果汁飲料 (オレンジ・アップル・グレープフルーツ)、コーヒー飲料 (無糖・加糖・有機コーヒー)、健康飲料 (伊達蔵四百年黒酢)、業務用飲料 (氷用シロップ・その他シロップ)、食品添加物 (なす・たくあん・白菜漬の素)、その他 (ソフト白濁)

と。前の会社が被災して職を失った安藤さんに「うちに来ないか」と声を掛けてくれたのが社長だったという。
配属されたのは不慣れた製造部門だったが、先輩社員に「一から教えてもらいながら、今では商品を一通り知るところまで来た。」
「現在生産ラインを任されていますが、専門の修理メーカーのないラムネの充てん機などを自分でメンテナンスしながら動かすという難しさがあります。工学系が専門ではないので、苦労しながらなんとかやっています」。そう話す安藤さんを支えたのは、鈴木英之工場長との商品開



2



3



4

- 1 安藤さんが担当する生産ラインには、材料の調合、瓶の洗浄、飲料の充てん、賞味期限の印字、ラベル貼り、箱詰めなどの工程がある。サイダーやジュースの一本一本に、感動の味わいを注入したいという
- 2 本社事務所には、牛タンサイダー、ずんだサイダーなどの宮城県ならではの商品が並ぶ。「こどもの晩酌サイダー」は、甘口の日本酒と区別がつかないほどリアルな味が話題を呼んだ
- 3 開発を担当する鈴木工場長と試作の毎日。複数の香料の比率を変え、何十通りも試作を重ねることにより、思い描いた通りの味に近づけていく
- 4 牛乳を入れかき混ぜるだけで、なめらかなプリンがつくれる「なめらかプリンの素」シリーズ。安藤さんの奥さんが発案したラムネ味のほかに、いちご味、抹茶味など8種類のラインナップがある

発の経験だった。

商品開発にかける情熱
毎日毎日試飲の嵐

「人間の脳は味を決めるとき8割を嗅覚に頼っています。そのため、地サイダーの味も香りが決め手になります」と語る鈴木工場長は、ほとんどの新商品の開発に携わっているアイデアマンだ。
「仙臺ずんだサイダー」は、全国から取り寄せた何十種類という香料を用いて試作を繰り返して、ずんだの香りと味わいを独自の製法でサイダーに溶け込ませるこ

ラムネの老舗会社に転職を決意
慣れない製造部門で頑張る

造してきた。また、ナス漬けが色落ちしないようにする添加物の開発で科学技術庁長官賞を受賞するなど食品加工技術に定評がある。

同社の製造ラインを担当する安藤和史さんは、もともと資材関係の取引で出入りする関係会社の営業マンだった。「ラムネを作る会社は東北には数社しかありません。面白い会社だと以前から思っていました」。そう語る安藤さんがトレボン食品に入社したのは、震災があった年のこ

仕事 01 CASE
鑑 01

とことん「味」にこだわった地サイダーで被災地に元気を届けた飲料メーカー

製造 安藤 和史さん (36歳)
トレボン食品株式会社 (仙台市宮城野区)

ラムネから地サイダーへ
震災時にも地域に元気を

トレボン食品が地域の特産品を活かした「地サイダー」を始めたのは、2009年に仙台商業高校の生徒とコラボして開発した「仙臺サイダー」がきっかけだった。伊達政宗の陣羽織をあしらったラベルが、大きな話題を呼んだ。
そんな折、2011年に東日本大地震が発生し、本社と工場が被災。サイダーのラインだけは復旧させたが、売上の目処が立たない。幹部が毎日のように会議を行い、「工場が壊れても、新しい味をつくる技術は壊れていない」という不屈の信念で作りを上げたのが、「がんばろう日本！サイダー」だった。支援購買の輪が全国に広がった。さらに、被災地に元気とユーモアを届けようと「仙臺牛たんサイダー」を商品化。全国に例を見ない「肉系炭酸飲料」というインパクトの大きさでテレビ・新聞に取り上げられ、大ヒット商品になった。
ユニークな地サイダーの開発を支えたのが1950年の創業以来清涼飲料水メーカーとして培ってきた技術力だ。これまでラムネをはじめ、子ども用飲料「シャンメリー」、コラーゲンドリンク、黒酢などの健康飲料まで幅広い商品を製



飲むたびに感動を届けた
一本の瓶に味という夢をつめて



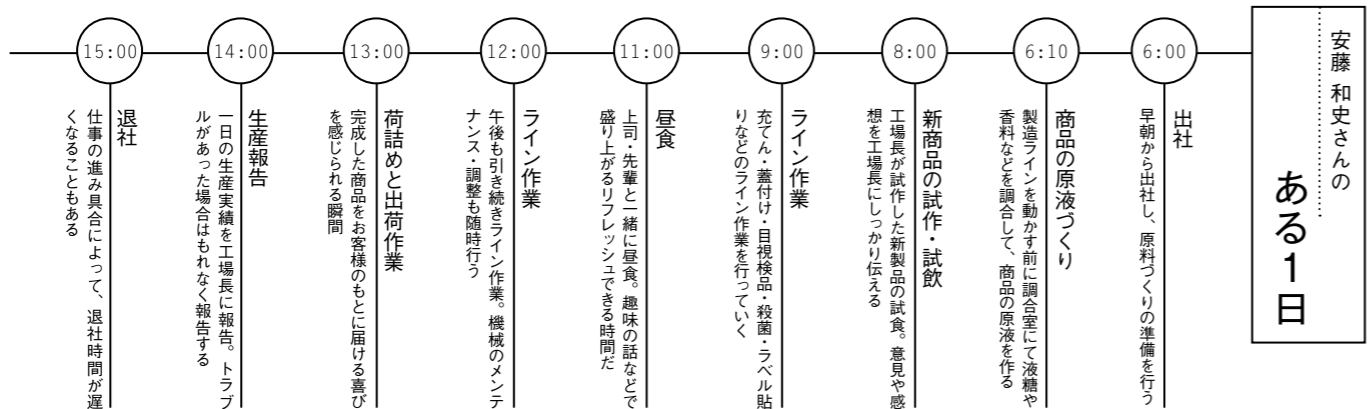
一日の最後に行われる生産報告では、その日の生産実績はもちろん、ラインでの効率化と精度をあげるための取組なども話し合う



全国から何十種類という香料を取り寄せ、試作と、試飲の繰り返しによって、新商品を作りあげる。飽くなき「味」へのこだわりが、トレボン食品の原動力だ



アイデアマンの鈴木工場長が生み出した新商品のレシピをもとに、サイダーの原液づくりを行っている。少しの誤差で味と風味が変わってしまうので、慎重に行っている



サイダーの製造工程



上司に聞く

工場長
鈴木 英之さん

食品業界にいる以上、もっと食品に貪欲に興味を持ってほしい

入社から5年ですが、今では一人前の製造ライン担当として、十分にやってくれています。まじめな性格ですし、誰とでも気軽にコミュニケーションを取れていると思います。

注文をつけるのであれば、「食品関連の企業にいる以上、仕事を離れても食に対して興味を持ってほしい」ということです。どこに新しい商品のアイデアが隠れているかわからないですから。

私たち飲料業界は、成熟産業で、ジグソーパズルをはめ込む様にやり方が決まっています。ただそれだと面白くありません。レゴのブロックのように、形を変えられるような発想の柔軟性と遊び心を持つことが大切だと思います。新しい情報に対するアンテナも常に立ててほしいですね。

成熟産業でも 工夫次第で成長も

鈴木工場長は安藤さんに「どんな部署にいても、工夫とアイデアが必要だ」と常々言っている。例えば安藤さんが担当する製造ラインでも、細やかなアイデアと工夫が必要だという。

「1時間で生産していたものを1分間縮めるとします。1日8時間労働だとして、年に32時間、つまり4日間分が浮くわけです。1日100万円利益が出るとすると400万円の利益が出るわけです。給料があがるなど自分に恩恵もあるし、早く帰ることもできる。そういう観点で製造ラインを見つめ直してほしいですね」と工場長は言う。工場には、生産ラインが3本あり、最大で一日3万本の飲料を作ることができ、このラインの効率をあげる工夫を安藤さんは日々行っている。

商品が一般に普及し、業界全体が飽和状態にあることから、「成熟産業」と呼ばれる飲料業界。そこで新商品を生み出し続けるトレボン食品。確かな技術力と経験を武器に、現在は自治体や企業などから依頼を受けて作る「地サイダー」の開発に力を入れている。

美味しさと笑顔を届けるための飽くなき味の探求。「妥協することなく商品づくりをしていき、みなさんが喜んでもらえるような感動のサイダーやジュースをお届けしたいです」と安藤さんは一本の瓶にかける夢を語ってくれた。

未来のACEへ
先輩からの
アドバイス

営業職から製造担当に転職した自分の経験からも、学校の専門だけで、将来の職の枠を狭めないことが大切です。みなさんにも色々な可能性を大切にしてほしいと思います。

人から教えてもらい、色々なことを吸収していくためにも、幅広い年代の方とのコミュニケーションでできる力が重要です。そして、常にポジティブに新しい仕事や作業に取り組めるようにしたいと思っています。分からないことがあっても、あやふやにはせず分かるまで確認するように心掛けています。

食品を扱う仕事ですので不良品を出さないように、常に食の安全性に気を配っています。強い責任感が求められる仕事だと思っています。



トレボン食品では、各地の名物や企業の商品などを活用したオリジナルサイダーの開発を行っている。地域を応援する支援商品としても活用されている

仕事
図鑑

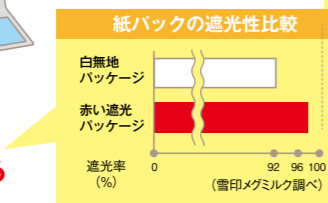
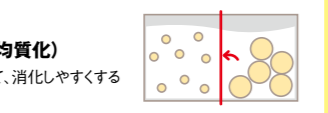
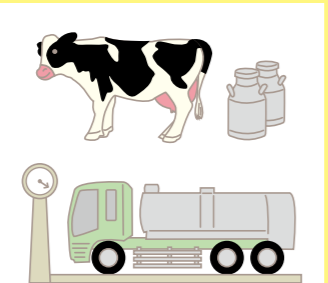
CASE
01

とことん「味」にこだわった地サイダーで 被災地に元気を届けた飲料メーカー

製造
安藤 和史さん (36歳)
トレボン食品株式会社 (仙台市宮城野区)

雪印メグミルク牛乳ができるまで

- ①乳をしぼる**
工場に運ぶ
- ②重量を計る**
原乳料は車ごと重量を計って検査へ
- ③受入検査**
- ④ゴミを取り除く**
- ⑤冷却**
- ⑥おいしさキープ製法**
低温のまま酸素を取り除き、牛乳本来の味わいを実現
- ⑦脂肪を細かくする(均質化)**
乳の中の脂肪の粒を細かくして、消化しやすくする
- ⑧殺菌して冷やす**
130℃で2秒間殺菌し、すぐに冷却する
- ⑨成分などの検査**
- ⑩「おいしさキープパック」の紙パックに詰める**
- ⑪ケースに詰める**
- ⑫冷蔵庫で冷やしておく**
- ⑬出荷検査**
- ⑭配達**
- ⑮美味しい牛乳をお届け**



(雪印メグミルクHPより)



みちのくミルクが生産する製品の一部。雪印メグミルクブランドをはじめ、スーパーやコンビニの店頭でもなじみの深いものばかりだ

雪印メグミルクブランドのもと
おいしいミルクを東北の各家庭に

地元の高校を卒業後、同社に入社した佐々木翼さんは製造課に所属して丸10年。「食の安全」に深く関わる職場で、優れた品質を支えるエースのひとりだ。

工業高校の機械科に進んだ佐々木さんは、主に機械の分解や組み立て方を学んだ。やがて工場の機械やシステムに興味を持つようになり、製造ラインで働けることに魅力を感じて同社を就職先に選んだという。

高校の同級生には、地元を離れて首都圏の企業に就職した人が少なくない。しかし、郷土を愛し、地元で働くことを望んだ佐々木さんは、子どもの頃からよく飲み、親し



- 15分毎に製品を取り出し、温度チェックを行う佐々木さん。常に一定の温度を保つことで、生乳本来の味わいが損なわれない
- 仙台から北西へ約50km。伊達政宗が居城を構え、「おくのほそ道」で松尾芭蕉も訪れた岩出山にあるみちのくミルク本社工場
- 幼い頃から親しんできた雪印メグミルクブランドの製品づくりに今、自分が携われることを誇りに思う佐々木さん。上司とも気軽にコミュニケーションが取れ、職場のムードメーカーになっている

企業情報

みちのくミルク株式会社


所在地 / 大崎市岩出山下野目字八幡前 60-1
TEL 0229-72-2011
FAX 0229-72-2216
<http://www.meg-snow.com/fun/factory/michinoku.html>

代表取締役 / 小原 勝義
設立 / 1996年10月
※1993年10月より全酪連宮城工場として操業開始

従業員数 / 112人(2016年2月現在)

事業領域 / 牛乳、乳飲料、清涼・果汁飲料、醗酵乳、デザートなどの製造販売

企業理念 / みちのくミルクは、食を通じて生産者と消費者を結び信頼の懸け橋となります。お客さまに、良質な乳や原材料をもとにしたおいしさと、安全で安心していただける商品をお届けし、健やかで豊かな生活に貢献します




高品質のミルクを作るために
安全・安心なナショナルブランドを支える

仕事 CASE 02 食の安全にこだわり おいしい自然の恵みを食卓に

製造 佐々木 翼さん (28歳)
みちのくミルク株式会社 (大崎市)

生乳本来の味わいを実現する
雪印メグミルク牛乳のこだわり

乳牛からしぼられた生乳には、酸素が溶け込んでいる。その酸素は、殺菌工程で加熱されると、タンパク質や脂肪を酸化させ、風味を悪化させてしまう。

牛乳の風味を変えてしまう酸素に着目した雪印メグミルクは、低温のまま酸素を取り除き、牛乳本来の味わいを実現する「おいしさキープ製法」を開発し、特許を取得している(製法特許第4015134号)。

店頭でおなじみの真っ赤なパッケージにも秘密・工夫がある。牛乳に含まれるビタミンB2は、低波長の光が当たると周囲の酸素を活性酸素に変え、品質劣化(酸化)を起こしてしまう。この現象は日光だけでなく、店頭の蛍光灯の光でも起きることが知られている。

雪印メグミルクは牛乳の品質劣化を引き起こす低波長光を効果的にカットする牛乳パックを開発した。インクに独自の改良を加えた、光をさえぎる性質の高いパッケージは「おいしさキープパック」と名付けられ、特許を取得(特許第4628669号)。

この2つの特許技術によって、生乳本来のフレッシュな風味を保っている。

みちのくミルク株式会社は雪印メグミルクブランドの東北唯一の製造拠点だ。宮城県北部を中心とする酪農家から生乳を受け入れ、雪印メグミルクブランドの牛乳や乳飲料などを製造している。



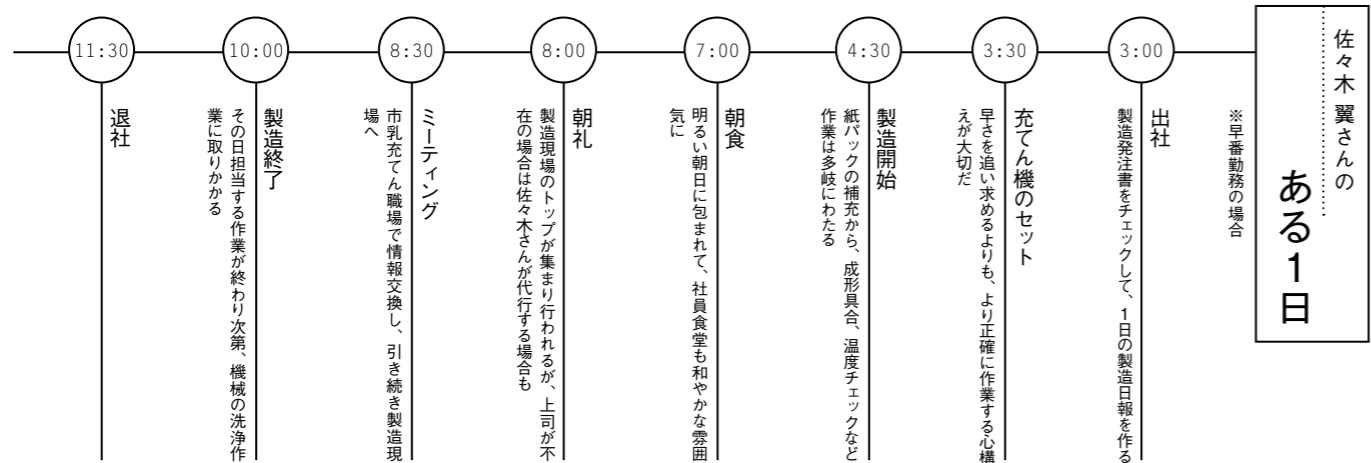
製造前には毎日欠かさず充てん機のチェックを行う。製造ラインが滞りなく稼働するためにもおろそかにできない作業だ



「市乳充てん職場」の社員で朝のミーティング。連絡事項などを申し伝える



朝一番の作業は、雪印メグミルクからファックスで送られてくる製造発注書のチェック



紙パックの接着の状態をチェック。抽出したサンプルの上下を切り取り、染色液を注入。万が一不具合があれば、色が変わり一目で分かる



製品の重量もきめ細かく計量しなければならない。内容量にバラつきが生じたら一大事だ



真っ赤なパッケージは雪印メグミルクブランドの象徴。ミルクカートの補充も佐々木さんが行う



未来のACEへ 先輩からのアドバイス

この職場で働く上で、特に必要な資格はありません。ただ、機械や電気について学んでいると即戦力になると思います。また、学校では「自分がやりたいこと」を熱心に続けることが必要ではないでしょうか。何事も諦めない強い気持ちは、社会に出てからもきっと役立つと思います。

製造ラインの仕事は毎日同じことが繰り返され、単調になりがちなので、集中力は欠かせませんし、忍耐力や責任感も重要です。

また、ひとつの製品を造るためにはチームワークが肝心です。自分には高校時代にハンドボールを、2015年からは社内のバスケットボール同好会に所属し、チームワークの大切さは肝に銘じています。同じ職場で働く仲間同士の結束力は、製品の優れたクオリティを確実に生み出していますよ。

上司に聞く



製造課長 石光 崇志さん

明朗なキャラは職場のムードメーカー 今後は更に知識を深めて次世代のリーダーへ

佐々木君は明るくて、話しやすく、職場の誰からでも好まれるキャラクターです。分け隔てなく気さくにコミュニケーションが取れ、職場のムードメーカーになっていますよ。良い製品づくりに不可欠な、良い雰囲気づくりに貢献してくれる佐々木君は大変ありがたい存在です。

入社してから8年間、殺菌の現場で働いたスキルは、現在の充てん作業でも存分に役立てられています。佐々木君は、もともと機械に関する専門知識が豊富ですが、さらに深められています。今後は機械の構造そのものや付帯設備など、更に奥深く学んでほしいですね。そうすれば、視野がもっと広がっていくはずですよ。

個のスキルアップは、製造ライン全体の向上につながり、ひいては会社全体の改善にもなります。将来的には、色々な面で佐々木君にリーダーシップを発揮してもらえると期待しています。

みを感じていた雪印メグミルクブランドの製造拠点である同社に憧れを感じていたという。念願かなって入社した後はすぐに製造課へ配属され、同社でのキャリアがスタートした。

佐々木さんは原料を調合し殺菌する作業を8年にわたり担当していた。機械のメンテナンスを中心にその工程を習熟したところ

ろで、次の工程に興味をそそられた。2年前に志願して「市乳充てん職場」に転属となり、現在は牛乳や乳飲料を紙パックに詰める仕事に従事している。

充てんは決して単純な作業ではない。製造前には、まず充てん機を温水殺菌する。牛乳を紙パックに詰めた後に接着するため、ヒーターをセット。充てん機内部を殺菌するための、UVランプのセット、アルコール噴霧や紙パック供給部の拭き上げも併せて行う。

製造が始まると、紙パックの形にゆがみ

がないか、適正な温度が保たれているかなど、入念にチェックする。紙パックがきちんと接着されて、中の牛乳が漏れないことも確認する。製造後は、充てん機の内部だけでなく、外部も洗浄するなど、佐々木さんの作業内容は多岐にわたる。

「限られた時間内で、多くの作業をいかに効率良く正確にこなすかが重要ですよ」と佐々木さんは言う。そのためには慎重に作業しながらも、常に時間を意識するように心掛けています。

多くの作業をてきぱきとこなして 得られる達成感がやり甲斐になる

毎日の作業内容が幅広いため、ひとつひとつの作業を迅速・正確にこなさなければならぬ、といったプレッシャーを感じることも。朝早く起きるのが辛い時もある。それでも「自分に与えられた仕事を確実にクリアし、製造ラインがスムーズに稼働したときに得られる達成感は大変素晴らしい」と前向きだ。

身近な「食」に関わることでできる仕事に喜びを感じる佐々木さんは、雪印メグミルクブランドの商品を店頭で目にするとうれしくなる。自分が携わった製品が世の中に出ていくのは何よりの励みだ。「家族や子どもたちに誇れる仕事」と胸を張る佐々木さんは、誰もが安心して口にできる製品づくりを目指して、今後ますますスキルを磨いていく。



CASE 02

食の安全にこだわり おいしい自然の恵みを食卓に

製造
佐々木 翼さん (28歳)
みちのくミルク株式会社 (大崎市)



ここがACEポイント!

毎日の食生活に欠かせない牛乳や飲料などに求められる安全・安心は、製造ラインが正しく稼働することにより実現される。そのためには、こまめな確認や清掃作業が欠かせない。佐々木さんは、小さな疑問でも放っておかず、先輩にアドバイスを求めて、速やかに従い実践する。自分が職場の誰からも頼られる存在になりたい、と願う佐々木さんは日々の作業を通じて、仕事に向き合う自分自身をも磨き続けている。

企業情報

株式会社アキヤマ

所在地 / 加美郡加美町字一本杉 6
 TEL 0229-63-8011
 FAX 0229-63-7114
 http://akiyama2008.co.jp



代表取締役 / 足利 芳則

設立 / 2008年1月

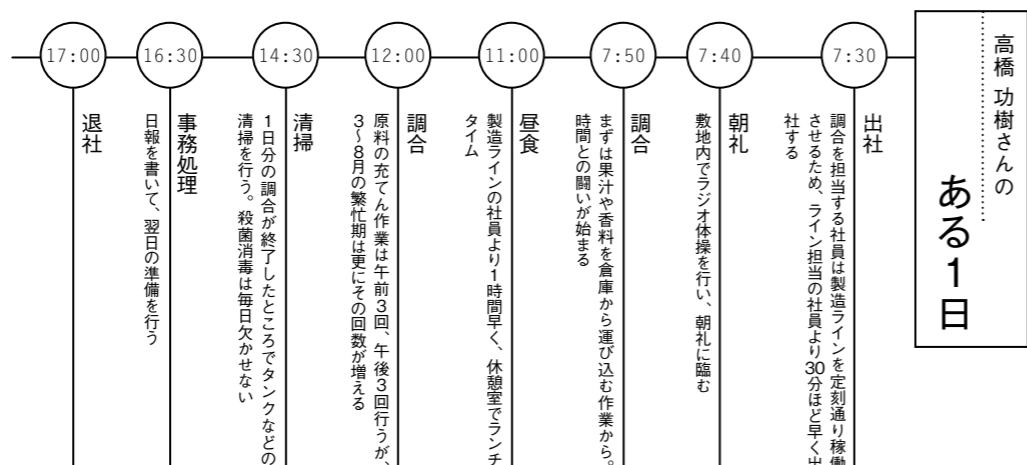
従業員数 / 20人 (2016年2月現在)

事業領域 / 清涼飲料及び菓子製造・販売(ポリドリンク、ポーションゼリー、コーンスナック、チョコスナックなど)

企業理念 / 「いつも笑顔と一緒にいたい」安心・安全で、おいしくて、みんなが楽しくなるような商品をお届けすることで、豊かな食文化の創造に貢献する



分からないことは、すぐ先輩社員に尋ねる高橋さん。気軽にコミュニケーションが取れる職場は、和やかな雰囲気にも包まれていく



調査を終えたゼリーの糖度を幾つかの工程を経て念入りに測定する



酸性・アルカリ性のバランスを、専用のpH計で測定するのも高橋さんの役割のひとつだ



果汁や香料の調査は特に細心の注意を払う。レシピ通りに行わないと、商品の味を大きく左右することになる



ひとつひとつの作業を手際よくこなす高橋さん。ゼリーの原料を正確に計量していく



先輩からの
未来のACEへ
アドバイス

自分は工業高校を出た訳ではなく、手先も決して器用な方ではありません。学校で専門的な勉強もしていません。それでも現在は主力商品の心臓部といえる部署で仕事を任されています。特別な資格や知識よりも、この仕事は当人のやる気が一番だと実感しています。

また、会社勤めは人付き合いも大切。トラブルが生じた際、上司や先輩にすぐ相談できないと、問題を一人で抱え込んでしまうことに。ひとつのミスが全体の流れに影響を及ぼしてしまうことも考えられます。会社には自分の親ぐらい年齢が離れている先輩社員もいますが、家族のように気軽に話しかけてくれます。歳の差を気にすることなく、コミュニケーションが取れる今の職場はとても働きやすいですね。

長い年月が経っても
当時と変わらない味を守る

子どもの頃、口にした食品で、いつまでも記憶に残っているものがある。東北弁で「かわいい」「愛らしい」を意味する「めんこい」から名付けられた、「メン子ちゃんミニゼリー」もそのひとつ。

1985年に誕生したこの商品は、子ども会の行事でもらうお菓子の詰め合わせに入っていたり、遠足のお弁当に入っていたりした。東北地方に暮らす30代、40代の大人にとって、ジュシーなフルーツの風味が忘れられない特別なものですよ」と高橋さんは話す。

人一倍慎重な性格を見込まれ調査の部署へ配属された高橋さん。「慎重すぎるあまり、確認作業に手間取ってしまい、製造工程に遅れが生じてしまうこともありましたが」と今では失敗談を笑って話せるほど、高橋さんの作業スピードは格段に早まっているという。

そんな高橋さんは、同社伝統の味をこれからも守り伝えていく使命感に燃えている。

「自分が関わっている商品が多くの人々に愛されていることを実感します」と目を輝かせる高橋さん。更に経験を積んで、将来は商品開発にも積極的に意見が言えるようになりたいと願っている。

また、1975年発売の「ミルクちゃんフルーツ」は、冷やしてそのままドリンクとして、また凍らせるとアイスキャンディーとして食べられ、特に夏場は大人気。1本当たりのミルク(脱脂粉乳)の量が多く、凍らせたときのシャリシャリした食感が特徴だ。

これら数々のヒット商品を製造・販売しているのが、加美町に工場を構える株式会社アキヤマだ。ロングセラーの秘密は、いつまでも変わらない味にある。そのためには素材を吟味し、レシピ通りに調査しなければならぬ。当時の味を守り続ける同



1 ゼリーのテイastingも高橋さんの仕事だ。果汁本来の味わいが生きている「メン子ちゃんミニゼリー」は、同業他社にはない優れた品質が自慢

2 続々とアキヤマの商品が生み出される工場。一連の製造ラインが滞ることのないよう、若手を中心に社員ひとりひとりが責任を持って各々の持ち場を担当している

3 アキヤマの商品は大人になってからも記憶に残るものばかり。競争の激しい業界において、品質が優れているからこそアキヤマ・ブランドは愛されている



社で、その味づくりに携わっているのが高橋功樹さんだ。

東北の人々に愛され続ける懐かしい伝統の味に誇りを

高橋さんが材料の調査を担当するようになって約1年半。主力商品「メン子ちゃんミニゼリー」の調査に携われることが何よりの誇りだという。

厳選された原料を、レシピに従って計量し、温度管理をしながら調査する作業には緻密さが求められる。「調査のレシピは商品毎に異なり、レシピ通りに調査しないとこの味は出せません。製造の要になる、とても重要な仕事なので緊張の連続ですけど、それだけにやり甲斐もあり

仕事 図鑑 CASE 03

安心・安全で美味しく
楽しくなる商品づくりを

製造 たかはし こうき
高橋 功樹さん (20歳)
株式会社アキヤマ (加美郡加美町)



CASE 04
仕事 図鑑

幸せを感じてもらう 洋菓子づくり

洋菓子職人
小野寺 聡美さん (33歳)
株式会社パルポー (気仙沼市)

ここにしかない「メイドイン気仙沼」を
職人の手づくりで生み出す

気仙沼市でパンやケーキ、洋菓子の製造・販売を行うパルポーは、徹底した手づくりでこだわっている。職人が素材から吟味し、丁寧に仕込み、ひとつひとつ丹精込めて手づくりしていることが、評判を呼び、地域に定着している。

同社は、地元で愛される店として地域貢献を積極的に行っている。東日本大震災時は、店舗・工場のパンやお菓子を無償で提供した。「地元の方には創業以来、本当に支えていただけて感謝しています。食べていただけて少しでも幸せを感じてもらえるようにという気持ちで作り続けています」と小野寺恵喜社長は話す。震災以降は、地元の子どものための5歳の誕

生日にパースデーケーキをプレゼントする企画を行っている。

同社が全国に送り出す人気商品が「ゴット」だ。スポンジとサブレとパイ生地を別々に焼き上げ、チョコを挟んで生地を重ね合わせる。そして、外側にもチョコを塗り、スライスアーモンドをまといわせた焼き菓子である。厳選された素材や、てん菜糖などを使って、焼いた生地を2日間寝かせてから仕上げるなど、熟練した職人が手間ひまかけて作りあげる。

素材が生み出す味わい、3種類の生地それぞれの食感、やさしい自然な甘さなどから、絶妙なおいしさが生まれる。職人が手づくりするため、1日6千個が限度だという。ゴットはテレビや雑誌でも多く取り上げられ、全国から取り寄せ注文がある人気商品となっている。

チャンスがあれば自作のケーキが
ショーケースに並ぶ商品になることも

小野寺聡美さんは、ゴットのほか、同社の洋菓子全般を作っている。父は調理師でその影響からか高校の時からケーキ職人になることを夢見ていた。「記念日やお祝いの日にはケーキとかお菓子が必ず出てきます。そういう場面に自分が作ったものがあるというのは、とっても素敵なことだと感じました」と、小野寺さんはケーキ職人を志した当時を振り返る。

地元の高校を卒業後、東京で製菓技術を学び、2003年に同社に入社した。小野寺さんは入社面接のとき、社員や地域を大切に、商品づくりでは手づくりを徹底するという、同社の社風を感じたという。そして、「ここなら私でも頑張



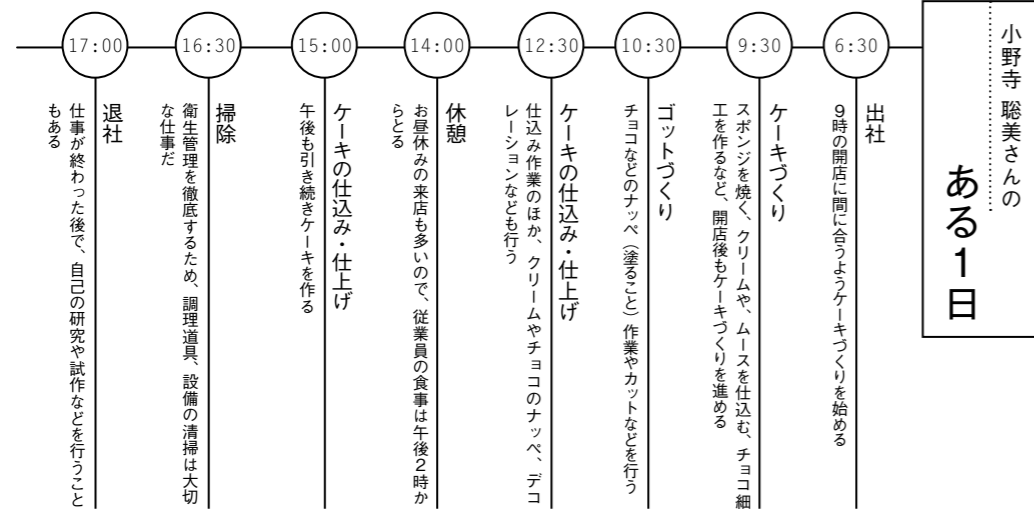
自分で作ったものが
喜んでもらえるのは素敵なこと

員でもチーフと社長に認められれば商品として店頭に並べることができる。小野寺さんも入社3年目に「カフェフォンティヌ」や「モンモンブラン」を生み出した。「自分が生み出した商品で、地域のみなさんに喜んでもらえたらうれしい。ケ

キづくりを通じて会社の方針でもある「気仙沼を大切に作る気持ち」も届けていきたいと話す。名高いゴットのように、いつしか多くの人たちに愛されるお菓子を制作したい。そんな夢を描きながら、小野寺さんはひたむきに、そして楽しくケーキとお菓子づくりを続けている。



- 3 ゴットは3つの生地を重ね合わせた状態からいったん直方体状にカットされる。その外側にチョコを塗り、スライスアーモンドをまんべんなく付ける
- 4 スライスアーモンドをまぶした状態のもの2本をまとめて、ゴット1個分の厚さにカットする
- 5 ゴットには、チョコ味・抹茶味・紅茶味・コーヒー味の4種の通年商品と、いちご味(写真中央)など季節限定商品がある



小野寺さんがつくった「カフェフォンティヌ」。コーヒー味のベースと、イチゴ・ブルーベリーの甘さ、酸味とのほどよいバランスが大人テイストを感じさせる



小野寺社長(写真左)は、新商品の試食だけではなく、ふだんから商品の味見をしてスタッフと意見を交わす



ゴットは種類が多く、工程も何段階もあるため、職人が手分けしてつくる。チーフから教えられ、小野寺さんもまた後輩を指導しながら、技を磨いていく



ケーキづくりは材料の吟味や正確な仕込み、気持ちを集中させて丁寧にデコレーションを行うなど、基本が大事である

未来のACEへ
先輩からのアドバイス

パルポーで洋菓子を作るために特に資格が必要だということはありません。洋菓子づくりというのは、自分で限界を作らないようにどこまで追求していくかということだと思えます。私自身も、もともと不器用な方で、これはできない、あれも無理、と思っていたこともありましたが、何回も練習してやってみると意外とできるようになるものです。できるようになると、自信になります。最初から自分で壁を作ると、もったいないですね。

それともうひとつ「感謝の気持ちを忘れない」ということ。商品を買っていただくお客さまはもちろんですが、仕事をすることでひとりでやっているつもりでも、知らないところで誰かが助けてくれているということがあります。それを忘れないように、そういう目配り、心配りをしながら仕事をするということが大切です。



- 1 パルポーでのケーキづくりやお菓子づくりは、いつも真剣な気構えで行う。パースデーケーキも、心をこめて作る
- 2 パルポー Keiki Sinjo 店のショーケース。カウンターには、誕生ケーキをプレゼントされた子どもたちから送られてきた笑顔の写真が貼ってある

企業情報


株式会社パルポー

所在地 / 気仙沼市田中前1-5-3
TEL 0226-23-8445
FAX 0226-23-8446
http://www.palpaw.co.jp

代表取締役 / 小野寺 恵喜
設立 / 1981年5月
従業員数 / 45人(2016年1月現在)

事業領域 / 洋菓子・菓子パン類製造販売、レストラン運営業務、婦人服販売、フェイシャルエステティックサロン

企業理念 / からだに優しくおいしい手づくりのお菓子・ケーキ、パンの提供によって、気仙沼のお客さま一人ひとりに幸せを感じていただく





技の肖像

枠を使って板を箱状に組み立てる青沼義郎さん



1. 打面の木目が美しいカホン。反対側には円形の穴が開いている 2. 打面の裏側となる部分にスナッピーと呼ばれる金属(写真)やギター用の弦などを取り付ける。打面の先端をたたくとジャラジャラという金属音も一緒に発する 3. 電器商会と音楽スタジオを営んでいる青沼さん。ものづくりと音楽の原点がそこにあると話す

問い合わせ
カホン工房 ARCO(アルコ)
〒986-0824
石巻市立町 1-2-17
TEL 0225-94-7572
http://www.hi-ho.ne.jp/arco/



カホン 〈石巻市〉

スペイン語で「箱」を意味するカホンは、語源の通り箱型をした打楽器である。南米ペルーが発祥とされ、奏者は楽器に跨りながら打面を右左の手で交互にたたいてリズムを刻む。打面の中央をたたけば低音、端をたたけば高音というように、叩く場所によって音の高低を変えることができる。

青沼義郎さん(64)は、世界中から発注の依頼が届く、日本のカホン制作のパイオニアだ。カホンの音質の決め手となるのは、打面に貼り付けるわずか0.2ミリメートルほどの薄さの突板にあるという。

「そもそも突板は、打面に美しい木目で化粧を施すために貼っています。さまざま木を試しているうちに、種類によって音に違いがあることに気が付きました。その話を青沼さんのカホン制作は、独自の研

究によって培われたものである。カホンとの出会いは、およそ15年前に石巻で行われたライブだった。プロのミュージシャンが奏でる多彩な音に衝撃を受けた青沼さんは、後に手に入れたカホンをもとに独学で作り続けた。次第に部屋を埋め尽くすようになったカホンをインターネットで販売したところ、「初心者でもプロと変わらない安定した音が出る」とたちまち全国で評判となった。今では大手楽器店と契約し、世界中に届けている。

「カホンづくりには、まだ技術が世界で認められている第一人者がいません。これまでのノウハウをまとめて、世界中で翻訳されるようなマニュアルを残したい」。1万台を超えるカホンを手掛けてきた青沼さんの夢は広がる。

※突板：木材を薄くスライスした板材

特集 業界の勉強

県内の高校生とのコラボにより商品開発

「業界の勉強」では、仕事図鑑で取り上げた業界ならではの知識や資格などについて解説します。今回は、菓子・飲料業界における学生とのコラボ商品開発について取り上げます。



このひとつとして誕生したのが、大手お菓子メーカーのカルビー株式会社とのコラボで開発した「ポテトチップス 大河原の梅味」。宮城県で収穫されたじゃがいもに、地域の梅を使用したパウダーで味付けして、梅の酸味と甘みが口いっぱい広がるポテトチップスです。パッケージには開発に携わった生徒たちの写真も掲載。生徒の思いが込められた一品です。

そのひとつとして誕生したのが、大手お菓子メーカーのカルビー株式会社とのコラボで開発した「ポテトチップス 大河原の梅味」。宮城県で収穫されたじゃがいもに、地域の梅を使用したパウダーで味付けして、梅の酸味と甘みが口いっぱい広がるポテトチップスです。パッケージには開発に携わった生徒たちの写真も掲載。生徒の思いが込められた一品です。

毎年のように新しい商品が開発されている菓子・飲料業界。若い新しい感性が、新しいヒット商品を生み出しています。県内でも、高校生が企業とコラボして商品開発を行っている事例が増え、話題を呼んでいます。

カルビーとコラボして梅味のポテトチップス 大河原商業高校・商業研究グループ

大河原商業高校の商業研究グループは、1998年から「地域の魅力再発見」と

トレボン食品との仙臺サイダーの開発 仙台商業高校・商業情報部

仙台商業高校の商業情報部「あきない屋」は、生徒商業研究発表大会に向けた研究活動などを行っています。

今までにない新しい商品開発を目指し試行錯誤する中で、仙台に「地サイダー」が無いことに



仕事図鑑・用語解説

生産ライン →P.06

同一・同種の製品を大量に製造するために、機械設備や作業員を一連化(ライン化)させ配置した工程です。菓子や飲料水では、ベルトコンベアで流れてくる商品への加工や、ラベル貼りなどの作業が行われます。



調査 →P.14

各種原料を混ぜ合わせ、果汁飲料・炭酸飲料・お茶・コーヒーなどの原液を製造する工程。原材料の調合方法や分量が少し違うだけで味や食感などが大きく変わってしまうため、地道で細かい作業が多く、根気がいる工程です。

蜂屋食品と「ふるさと」の白菜を使った白菜餃子 明成高校・調理科

着目。仙台・宮城のPRと地域経済の振興を目指し、2009年にトレボン食品(P3-6)とのコラボで「仙臺サイダー」を開発しました。

「いつまでも継続販売できる商品にすることを強く意識した」と話すように、親しみやすいデザインと甘さと炭酸を若干控えめにした味が特長。価格は250円。収益の一部は、「SEND AI光のページェント」の協賛金や、東日本大震災の復興支援金として寄付しています。



明成高校調理科では2006年から地域の伝統的な食文化をテーマとした「食

の学び活動」に取り組んでいます。その活動の一環で、「みんなの白菜物語プロジェクト」を進めています。具体的には、宮城で約百年にわたり育まれた、「松島白菜」や「仙台白菜」の食文化を活用するものです。東日本大震災が発生した2011年からはふるさと復興を目指す新たな「食の学び活動」に取り組んでいます。このプロジェクトに協力している塩竈市の蜂屋食品と共同で白菜を使用した餃子を開発しました。蜂屋食品の創業と同じ1924年、渡辺採種場で誕生した「松島純二号白菜」を使用した「松島白菜餃子」は、ふるさと復興を願ったくさんの人々の思いが包まれた餃子です。

こんな人材が欲しい



株式会社 モリヤ
代表取締役社長
守屋 守昭さん

い

また、営業職時代に心掛けていたのは「夜の7時まで会社に残る」ということでした。この時間はどこの加工工場もやっていないので、急な発注は必然的に私に届きます。「いつも助かるよ」と感謝され、値段交渉もなく受注につながります。ちょっとした工夫と頑張りの結果に結びつくわけです。

今、日本の若者は「頑張り」という覚悟が少ないのではないのでしょうか。海外の若い人にも会うと覚悟が違うと感じます。石の上にも3年。3年は我慢しようということを常に若い社員に言っています。「頑張り」と言うと禁欲的でまじめな感じがしますが、若い人にはビジョンを持って自分を豊かにするような仕事の仕方をしてほしいと思います。これによりお客様も豊かになり、会社も、ひいては地域の産業も豊かになると思っています。

自分を豊かにする仕事の仕方 会社もすっかりサポートしたい

社会に出て直面するさまざまな課題を解決する能力をつけるためにも、若い人々には学生



モリヤは、気仙沼港で水揚げされる豊富な魚類を切り身・開き・短冊・角切りなど多様な加工に対応する水産加工のプロである。



「気仙沼 海の市 リアスシャークミュージアム」の1階に開店した「気仙沼 四季 伊八郎」。気仙沼では馴染みの薄かった「佃煮」の食文化を発信している



今年完成予定の念願の新社屋の完成予想図。若い力とともに、地域を盛り上げていきたいと守屋社長は話す

できることをやり続けること 頑張るといふ覚悟を持つてほしい

水産関係の仕事をしてきた父親の影響もあり気仙沼水産高校（現気仙沼向洋高校）に入学し、卒業後大学に進学。大学卒業後は、地元の水産加工会社で働きながら、製造現場や営業の経験を積んできました。

父親から言われたことで、今になって身に染みていることがあります。「始業時間の30分前には仕事ができるようにスタンバイする」ということです。時間前にスタンバイしていれば、上司から時間を取って細かく段取りを教えてもらえます。仕事の質も上がり、結果、上司に認められることにもなるわけです。

株式会社 モリヤ
切り身・開きなどの鮮魚加工、干物・漬け魚の二次加工から、独自製法による煮魚・焼魚、そして気仙沼の新しい名物となる佃煮を製造販売。2014年から、海鮮市場「海の市」に「気仙沼 四季 伊八郎」を出店している

所在地
気仙沼市長磯二本タン 22-1
TEL 0226-24-8500
FAX 0226-24-8805
http://www.kesenuma-moriya.jp/



商品開発・食品衛生・食品化学・栄養・環境・商業資格取得などに関する研究テーマを自分たちで設定し、少人数に分かれて研究する課題研究。問題解決能力の育成を目指している



職業選択について考え、地域社会についての理解を深めるために、インターンシップにも力を入れている



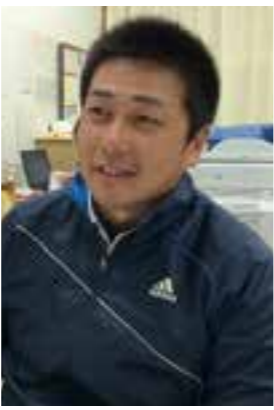
気仙沼向洋高校自慢の向洋サンマ缶詰の生産実習。生産者・販売者の責任や充実感を体験している。缶詰ラベルのデザインは3年生が作成

食品業界ならではの必要となる人材育成

食べ物生活の根本です。食品を作るところから売るところまでを学んでもらい、ひいては食品業界だけでなく、流通業界全般に対応できる広い視野と技術を育成したい。この思いを実現するために、産業経済科は、産業の上流から下流までを一貫して学ぶユニークなカリキュラムになっています。

「安全な食品を作るには？」「消費者が求めるニーズを知るには？」など、食品業界にはさまざまな課題があります。自分で課題を見つけ、解決していける人材が求められていますし、しっかり提案・プレゼンテーションできる力も必要になると思います。

そこで、食に関する研究テーマを自分たちで設定し、実験や試作などを主体的に行っていく研修に力を入れています。生徒が実際の製造現場に足を運び、調査しながら解決策を導き、その結果をプレゼンテーションソフトなどを活用して発表します。



「部活動でもいい。一生懸命になれるものを持ってほしい」と語る進路指導部部長昆洋一教諭

充実した実践的な研修 食のプロとして使える人材育成を

このほかに力を入れているのが、実習授業など実践的な研修です。インターンシップは、気仙沼・本吉地区の食品関連会社を中心に実施。職業の選択や、地域社会について理解を深めてもらっています。

さらに、わが校ならではの取組として、缶詰やレトルト食品などの生産実習・販売実習があります。「向洋サンマ缶詰」は、

先輩たちから後輩へ脈々と引き継がれ、地元の方々からも愛されてきたものです。震災で製造工場が流されてしまいましたが、仮設の製造工場で実習を再開することができました。生徒たちも感謝の気持ちを込めて作っています。

他にも地域の企業とのつながりも深めたいと考え、会社見学も積極的に行っていきます。また、地域の企業で展開している「気仙沼水産資源活用研究会」に参加し、地元の水産加工業者との交流を深め、新商品の開発に携わるなど地域の産業の盛り上げに貢献したいと考えています。今後も実践的な経験を積みながら、地域から必要とされる人材育成を行っていきたくと考えています。

宮城県気仙沼向洋高校

創立113年目を迎える歴史と伝統に溢れる学校。情報海洋科、産業経済科、機械技術科の3学科体制で水産教育を展開し、気仙沼市の基幹産業である水産業の発展・振興に寄与している



所在地
気仙沼市九条 213-3
TEL 0226-22-1131
FAX 0226-22-1143
http://kkouyo-h.myswan.ne.jp/



こんな人材を育てている



宮城県気仙沼向洋高校
産業経済科長 教諭

ふなびき ゆうすけ
船引 裕介さん

あすを拓く



農業生産法人 有限会社伊豆沼農産

代表取締役
伊藤 秀雄さん

日本における銘柄豚の雄、鹿児島県産黒豚に挑んだのは、伊豆沼農産がこだわり抜いた「伊達の純粋赤豚」。
その果敢な挑戦は海を越え、香港のグルメをもうならせた。商品展開における積極的な攻めの姿勢は、恵まれた自然で育まれた赤豚への絶対的自信の表れだ。



スタッフ3名の厳しい目が光る、肉の品質を確かめる検食



伊達の純粋赤豚の豊富な商品ラインナップは贈答用にも好評



熟成の時を刻んでいる生ハム体験工房の保管室

海外にまで知れ渡った 伊達の純粋赤豚の成功

「伊達の純粋赤豚」がブレイクするきっかけとなったのは、「かごしま黒豚」との赤と黒対決だ。この企画は新聞社から同社の伊藤秀雄社長に持ちかけられたもので、最初は冗談話だったが、徐々に具体的な展開案が生まれ、現実味を帯びていった。伊藤社長は、同社のこだわりを鹿児島の人たちに知ってもらう機会にうってつけだと考え、新聞社の協力を得て経済専門紙に記事を掲載し、2003年に鹿児島での販売を始めた。販売後、赤と黒の対比や取り合わせの面白さが話題を呼

び、地元新聞に取り上げられたのを皮切りに全国ニュースやテレビでも紹介され、一気に認知度が高まった。

伊藤社長は、「良いものを作るということが第一ですが、情報を発信して話題性を高め、ブランド認知してもらうことも重要です」と、当時を振り返る。

鹿児島進出と同じ頃、伊藤社長は日本貿易振興機構が行った東アジアを対象にした食肉に関する海外現地調査団の一員に選ばれた。上海では厳しさを感じたが香港・高雄では手応えを感じ、2004年7月に香港そごうデパートで伊達の純粋赤豚の販売をスタート。100グラム当たり60香港ドル（日本円で900円）という高値がつき、海外にも十分に通用する商品力があることを証明した。

常に高品質を維持するための 厳格なチェック体制

伊達の純粋赤豚は、独自の指定配合飼料を使用。恵まれた環境による徹底した管理が、おいしさに結びついている。さらに、3名のスタッフによる厳格な「検食」を実施し、1頭ごとにロース肉のやわらかさや風味を5段階で評価している。これを全頭に行い、3段階以上のものだけを出荷しているという。肉を厳選することで出荷量を大幅に増やすことができないのが難点だが、これこそが同社の品質への強いこだわりの表れである。

「伊達の純粋赤豚を大切に育てた生産者

の思いとともに消費者へ届ける仕事にも使命感を感じ、商品づくりをしています」と伊藤社長は話す。

農業生産のストーリーを発信して 食農教育を学ぶ機会を創出

地元で生産された農畜産物の直売マーケット、農場レストラン、食農体験が楽しめる同社の総合施設「くんべる」は、同社が掲げる地元の生産者と消費者の距離を縮めるための拠点となっている。同社では、農畜産物の販売やメニュー提供だけに止まらず、新たな領域にも意欲的にチャレンジし続けている。

その先端となるのは、2015年6月にオープンした食農体験ファーム「ラムサール広場」だ。伊豆沼のほとろし、2ヘクタールの敷地に、生ハム体験工房、体験交流施設、野菜畑と果樹園、放牧場などを設置。手作りワインナーやブルーベリー摘み取り、ヤギと散歩など、大人から子どもまで参加できる食農体験プログラムを定期的に実施している。

生ハム体験工房では、生ハムオーナーを募って、ハムの仕込み作業を体験してもらおう。自由に好きな野菜を栽培できるオーナー制の「くんべる農園」では、野菜畑のオーナーを募集中で、農作業に必要な設備や資材を提供し、1年サイクルの農業を楽しんでもらう。これらの取組には、農畜産物を商材としてだけでなく、生産者の思いや命の大切さを伝えるもの



看板商品である「伊豆沼ハム」をはじめ、化学肥料を使わない地元産のひとめぼれ、四季折々の新鮮野菜、ブルーベリーなどを使った加工品が広いスペースにズラリと並んでいる直売所

水鳥の越冬地として日本最大級の飛来数を誇る伊豆沼。そのまねな生態環境に世界中から注目が集まり、1985年には、近接する内沼とともに、国際的に重要な湿地を保全する「ラムサール条約」に登録された。そのほど近くにある伊豆沼農産が扱うのは、原材料の生産から加工、販売に至るまで地域一貫体制にこだわった良質なものがばかり。なかでも、世界を視野に高いブランド力を発揮すると期待を集めているのが、自社農場と県内の指定農家だけが生産している「伊達の純粋赤豚」だ。

宮城県畜産試験場が、8年もの歳月をかけてアメリカ・ニュージャージー州原産のデュロック種を系統造成した「しもふりレッド」。これを純粋交配させて生産するのが伊達の純粋赤豚だ。デュロック種由来の赤毛と高い食肉の生産能力を持ちながら、やわらかくジュシーな肉質ときめの細かい脂身が特徴となっている。

でありたいという同社の経営理念が中心に据えられている。

新たな商品開発も盛んで、伊豆沼の水の中から発見された「伊豆沼めぐみ酵母」を使ったハードパンやどぶろくを商品化した。伊藤社長は、「地域資源を見つめ直し、魅力あるコンテンツとして消費者にアピールするのが大切だと思っています。そして、強い発信力を持った伊豆沼農産の商品が、地域の活性化とともに、命を育てることから農業が始まっていることを学ぶ食農教育の機会づくりに役立つと信じています」と展望を教えてください。



伊達の純粋赤豚のしゃぶしゃぶは、レストランの人気メニュー

農業生産法人 有限会社伊豆沼農産

1988年に創業し、加工工場とレストランをオープン。2002年には、仙台三越フードマーケットにも売り場を持つ。看板商品の「伊豆沼ハム」が、SUFFA2006ドイツ国際食肉加工コンテストで金賞受賞。2009年には第38回日本農業賞個人経営の部で大賞受賞するなど、国内外で高い評価を得ている

所在地

本社：登米市迫町新田字前沼 149-7
TEL 0220-28-2986
FAX 0220-28-2987
http://www.izumaco.jp/





平成 27 年度みやぎ産業教育フェア さんフェア宮城 2015

2015年11月7日に行われた「平成27年度みやぎ産業教育フェア(さんフェア宮城2015)」は03年以来、実に12年ぶりの開催となり、県内47の学校から、延べ1,000人以上の生徒が参加し、会場の勾当台公園と宮城県庁は大勢の人でにぎわいました。今号では当日の生徒たちの展示・発表や会場の様子についてご紹介します!

産業教育の魅力伝える祭典

宮城県農業高校の和太鼓部による迫力満点の和太鼓演奏で幕を開けた「平成27年度みやぎ産業教育フェア(さんフェア宮城2015)」。勾当台公園の野外音楽堂には大勢の来場者が集まり、高校生たちによる日々の練習の成果に歓声を上げた。さんフェア宮城2015は、農業、工業、商業、水産、家庭、看護、福祉、総合学科、特別支援学校の9つに分類される県内の専門高校などに通う生徒たちが、日頃の学習成果を広く紹介する催しで、産業教育の魅力を発信し、振興を図ることを目的としている。また、発表や体験、交流などを通して、東日本大震災からの復興を担っていく生徒の、産業人・職業人としての意識啓発・



宮城県農業高校の和太鼓部演奏で始まった「さんフェア宮城2015」

屋外に展示された渾身の力作

志の醸成につながる機会となった。会場となった勾当台公園では、圧縮空気機関車の乗車体験や生徒が作ったお米の食比べなど、生徒たちが実習や課題研究の中で制作した作品の展示発表や販売などが行われた。石巻工業高校のブースでは、「土木系学生によるコンクリートカヌー大会」で3連覇を成し遂げた重さ20・3キログラムのコンクリートカヌーを展示。その製作過程や、実物の大きさ、質感、重厚感に、来場者は圧倒された様子だった。加美農業高校のブースでは乳牛の乳搾り体験が行われ、貴重な体験をした子どもたちは「思ったより温かかった!」と興奮気味に語った。

子どもも大人も大盛り上がり

県庁で行われた展示発表の中でも特に目を引いたのが「キッズビジネスタウン」だ。入口には自衛隊の車両やパトカー、消防車などが並び、子どもたちは憧れの職業を体験。ロビーにも、喫茶店の店員や市役所の職員など様々な職業が体験できるブースが設けられた。名取高校、松山高校の家政科の生徒たちは、自らデザイン制作したきらびやかな衣装を身につけてファッションショーを行った。童話をモチーフにしたドレスからカジユア



50を越す展示や体験ブースには大勢の来場者が訪れ、生徒たちの作品に見入っていた

宮城県工業高校がものづくり日本大賞を受賞 県教育委員会教育長を訪問し、成果を報告



「緊張した空気の中で今まで一番良い作業ができました。結果を残すことができて良かったです」と語る化学工業科3年の中村小牧さん



「周囲の支えがあったから結果につながった」と、生徒から感謝の意が示された

「第6回ものづくり日本大賞文部科学大臣賞」を受賞したことを受け、12月21日、宮城県工業高校大内栄幸校長をはじめとする教員や生徒13名が、宮城県教育委員会高橋仁教育長を訪問し、成果を報告した。生徒は「考えたものをパソコンで表現するのは難しかったけれど、受

賞したことで自信につながった」など、練習時の様子や取り組むための思いを語った。「ものづくり日本大賞」は日本の産業・文化を支えてきたものづくりを継承・発展させるため、その担い手となる優秀な人材などを顕彰する制度。高橋教育長は「次世代のものづくりを担う高校が宮城にあるということを誇らしく思う。学んだ技術・技能を存分に生かし、社会で活躍する人材になっ

てほしい」と語った。

社会人としての心構えやマナーを学ぶ 「みやぎ高校生入社準備セミナー」

1月14日、宮城県登米総合産業高校において、「みやぎ高校生入社準備セミナー」が開催された。これは就職の内定した高校生に、社会人としての基礎的なマナーや知識を身につけてもらい、入社後に感じるギャップを和らげることも、就職後の定着率を高めることなどを目的としている。当日は、内定者を含め就職を予定している三年生115名が参加。日本ソフィアトータルマネジメン

ト代表の北井一行氏を講師に招き、社会人としての心構えやビジネスマナーの基礎について学んだ。社会人の先輩として自身の体験を交えながら話す北井氏は、「社会に出ると人は見かけで判断されることが多い」「SNSで会社のことをつぶやいてはいけない」など、具体例を挙げて説明。生徒たちは熱心に耳を傾け、キーワードをノートに書き取っていた。生徒からは「見かけで判断されるのなら、気をつけよう」「現場を知っている方から聞くのは参考になる



本年度開校したばかりの同校の真新しい階段教室で、講師の話聞きながらすまじと熱心にノートを取る生徒たち



講師の北井一行氏は、序盤で生徒たちのハートをつかんでわかりやすくトーク

る」といった声があがった。「みやぎ高校生入社準備セミナー」は、県の主催で2009年度からスタート。今年度は県内25校の高校生が参加した。

県内若年者の地元就職を促し、 高度人材育成、地域経済・企業の活性化へ

2月15日、宮城県、仙台市、および県内12の高等教育機関の間で、「みやぎ・せんだい協働教育基盤」による地域高度人材育成に関する協定が締結された。協定は「地域高度人材の育成」「次世代の地域経済を担う企業の育成」「人材の定着と地域経済の活性化」を3本の柱とし、各高等教育機関、自治体、産業界、金融機関が連携し、県内の大学生の地元就職

率の向上を目指す。村井嘉浩宮城県知事は「県内の大学生の地元就職率は約40%と低迷している。これを5年後には50%に引き上げるため、ともに取り組んでいきたい」と意欲を示し、また奥山恵美子仙台市長は「99%を占める中小企業の人材不足を解消していく上で、学生が地元に残ることを阻害しているものは何なのかを明確にしていきたい」と語った。



記念撮影。県内の若年者の地元定着と企業の活性化が期待される

宇宙ロボット開発の取組を紹介 第14回東北ポリテックビジョン講演会

2月19・20日、栗原市の東北職業能力開発大学校において、「第14回東北ポリテックビジョン」が開催された。本イベントは、同校や短期大学校(秋田県大館市・青森県五所川原市)の学生・教職員による研究開発成果の発表・展示を通して、ものづくりの教育訓練のシステム、内容、水準などを、高校生、学校関係者などに直接理解してもらおうというもの。19日に行われた講演会で、東北大学大学院工学研究科教授の吉田和哉氏が、

「宇宙探査ロボットへの挑戦」と題して、小惑星イトカワから微粒子を持ち帰って話題となった小惑星探査機「はやぶさ」の開発プロジェクトを紹介。このプロジェクトに、立ち上げから参加し、着陸や採取の実験に携わっていることに触れた。このほか、2017年末までに月面探査ロボットを送り込み探査を競う国際レースへの挑戦についても紹介があった。



吉田教授が宇宙ロボットに興味を持つきっかけは、8歳のときにリアルタイムで見たアポロ11号の月面着陸だったという

すためには失敗を恐れずチャレンジしていくという風土を作っていくことが大事」と参加者に語りかけた。

若年技能者の人材育成・技能継承をお考えの事業主・教育機関等の皆様へ

学びの環境づくりから未来の人材育成へ

ものづくりマイスター制度

若者のものづくり離れ、技術離れが見られる中、技能労働者の地位の向上を図り、若者が進んで技能者を目指す環境を整備するために、高度な技能を持つ「ものづくりマイスター」を派遣する制度。企業・業界団体、教育現場の声を採り入れながら、広く若年技能者への技能・技術指導を行います。



受講者が就職先で活躍しています

ものづくりマイスターから技術指導を受けた高校生が、卒業後の就職先で技術や経験を活かしています。



教えていただいた溶接の奥深さ。今でも仕事の基盤となっています。

東北発電工業株式会社
利府製作工場 溶接施工部
山田 敦也さん
(宮城県工業高校 機械科卒)

高校生のとき、溶接競技大会に向けた実技指導のため2カ月くらい遠藤副工場長にマイスターとして来ていただき指導を受けました。溶接の基本技術を丁寧に教えていただき、溶接の奥深さと面白さを体感するとともに、自分の進路を決めるきっかけにもなりました。

現在、入社後2年間の研修中で、溶接技能者評価試験23種目の合格を目指しています。社外研修では、秋田火力発電所の溶接現場を見させてもらいましたが、想像以上に大きな施設で身が引き締まる思いでした。楽しいだけの学校時代の溶接実習とは違い、仕事としてしっかり結果を出さないといけないと痛感しました。もう一度、学生時代に教えてもらった基本に立ち返り、溶接のスペシャリストになれるよう精進していきたいと思っています。

副工場長の声

東北発電工業株式会社 利府製作工場 副工場長 遠藤 保夫さん

マイスター制度で学んでいるので、しっかりとした基本技術をもって入社してもらい今の社内訓練に活かされています。これからは、2年間の溶接訓練で応用力を身につけて貰いたいと思っています。最近の訓練風景を見て溶接士らしくなってきたなあと感じています。社内には先輩溶接士も多くいることから、色々教えてもらいながら、溶接技術を高めてほしいと思います。



ものづくりマイスター制度の仕組み



- 若年技能者の人材育成に係る相談・援助
- ものづくりマイスターの派遣コーディネート

ものづくりマイスター制度は中小企業でも活用できます！

マイスターが若手社員に対して実技指導（製造、建設職種分野）を行います。応募は随時受け付けておりますので、お気軽にお問い合わせください。



- 【指導内容】 技能競技大会の課題または技能検定の実技課題等を活用した実技指導
- 【指導期間】 1人最大 20回まで。1回の指導時間は3時間までとなります。
- 【費用】 マイスターに対する謝金、旅費、材料費（上限2,160円/人（税込））は、宮城県技能振興コーナーが負担します。

これまでの受け入れ実績 (5社・5職種)

【受け入れ職種】 建築大工、建築板金、機械検査、プラスチック成形、機械加工（平面研削・NC工作）

お問い合わせ・申込みは

宮城県技能振興コーナー（宮城県職業能力開発協会内）〒981-0916 仙台市青葉区青葉町16番1号 TEL 022-727-5380 FAX 022-727-5381

次号予告

オガレ ACE Vol.9 は、2016年6月10日発行予定です。

オガレ ACE はウェブサイトでもご覧いただけます ▶



リサイクル適性 (A)
この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。



発行=宮城県(産業人材対策課)
編集=ハリウ コミュニケーションズ株式会社
本冊子は10,000部作成し1部あたりの単価は309円です。