

オガール!

ものづくり産業広報誌

創刊号
2014.06
Vol. 01

ACE

特集 仕事図鑑

ものづくりにかける4人

食品業界

わたしの新人時代

感動ホームズ株式会社

片桐 健司さん

あすを拓く

有限会社 東北工芸製作所

佐浦みどりさん

わたしのホンネ

宮城県水産高校の皆さん

02 特集・仕事図鑑
食品業界

ものづくりにかける4人

[CASE.1]

水産加工・販売株式会社
株式会社 かわむら

村上 隆一さん

[CASE.2]

食品製造・販売（ベーカリー担当）
ロク ファーム アタラタ

及川 友美さん

[CASE.3]

水産加工・販売株式会社
株式会社 ヤマサコウショウ

佐藤 紘一さん

[CASE.4]

食品製造・販売（商品開発）
株式会社 にしき食品

佐藤 瑠恵さん

15 わたしの新人時代

感動ホームズ 株式会社

片桐 健司さん

17 あすを拓く

有限会社 東北工芸製作所

佐浦みどりさん

19 わたしのホンネ

宮城県水産高校の皆さん

21 NEWS BOX



自分にふさわしい職種や挑戦したいテーマを選びたい！

食品業界の幅広さにあわせて、活躍できる職場も多種多様に広がっています。食品業界に就職するにはまず食品の中でもどの分野に進むかを決め、その中でもどの「職種」に就くか決める必要があります。どの職種もコミュニケーション能力や臨機応変な判断力、実行力が求められます。その積み重ねが消費者の「健康の源」となる食品を生み出す、とてもやりがいのある仕事です。



**全製造業で上位を占める
スケールの大きな舞台**

毎日の食卓を飾る食品。健康・本物志向、内食化など、消費者ニーズの多様化によって、食品業界の重要性はますます高まっています。食品産業は、食料の安定供給、食を通じた豊かな暮らしづくりなど、幅広く社会に貢献するとともに、地域経済の担い手としても重要な役割を担っています。

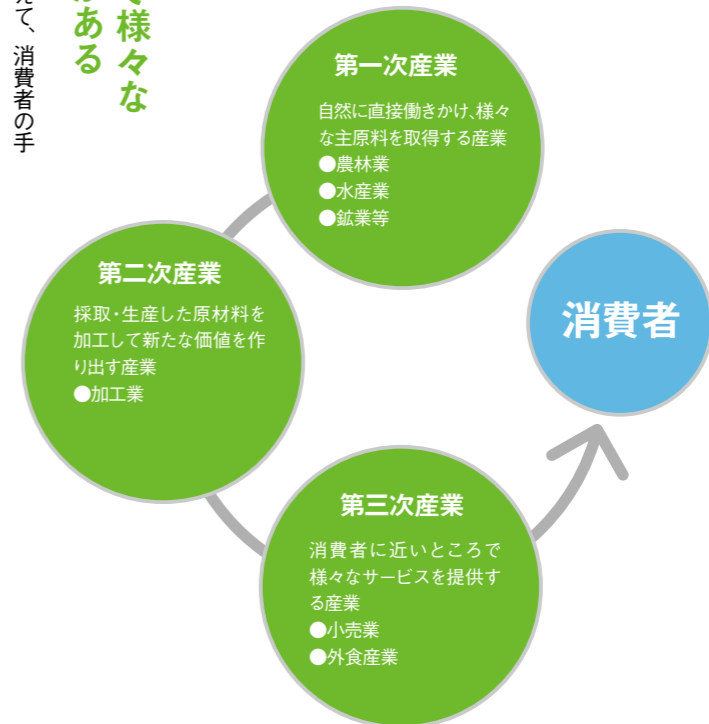
ひと言で食品業界と言いますが、農産食料品、水産食料品、畜産食料品に加え、レトルトなどの調理食品、みそ・しょうゆなどの調味料など多種多様なジャンルがあります。宮城県の食料品製造業は出荷額ベースで全製造業中第2位を占めており、スケールの大きな業界なのです。



**川上から川下まで様々な
プロセスの仕事がある**

食品の種類の多様性に加えて、消費者の手元に届くまでの様々なプロセスの仕事があります。主原料を生産する農業・水産業・畜産業という川上から、川中の缶詰・レトルトなどの加工業、そしてスーパー・コンビニなどの販売業という消費者に近い川下まで。それぞれ、求められる役割や開発・営業体制は大きく変わり、仕事の成果や醍醐味も違ってきます。多岐にわたる選択肢から、自分にふさわしい仕事シーンや挑戦したいテーマを選ぶことが必要です。

主原料を生産する
農林業・水産業・畜産業から
研究開発・加工・販売まで、
幅広い仕事があります



企業情報

株式会社 かわむら
所在地 気仙沼市唐桑町高石浜 125
Tel 0226-32-2114 Fax 0226-32-2874
http://www.kawamura-2114.co.jp/



代表取締役社長 / 川村 賢壽
創業 / 1905 年 8 月
従業員数 / 250 名 (2014 年 5 月 22 日現在)
事業領域 / 三陸産の冷凍海藻、塩蔵わかめ、こんぶ、めかぶ、海藻サラダの販売
コンセプト / 1. 当社は、顧客第一主義に徹底し、お客様に喜ばれる美味しく、感動する安全な製品を提供する。
2. 当社は、法令・規制要求事項を厳守する。
3. 当社は、品質マネジメントシステムの確立、運用およびその有効性の継続的改善に積極的に取り組むとともに、責任・権限の明確化および標準化された業務を確立する。

鮮魚缶詰加工・乾燥わかめからスタートしたかわむら。現在では岩手県久慈市から宮城県石巻市まで品質の良いわかめ・こんぶを各漁港から仕入れ、熟練の技術で作ったあげた塩蔵わかめ・こんぶ等を全国に届けている。森林から流れ込むミネラルが栄養分になる三陸わかめ・こんぶは葉の切れこみが深く、肉厚で弾力があり、歯ざわりが良いのが特徴で、全国にファンも多い。妥協を許さない品質管理と食材の良さを最大限に引き出す生産体制を目指し、本社を中心に復興した7つの加工工場と3つの冷蔵庫の体制で運営している。



- 1 冷蔵庫に保管された三陸わかめ。三陸産のわかめを待ちわびる全国の人に届けるという自負
- 2 各工場の状況を見ることができるモニター
- 3 計量からパッキングへ。一連の作業のもと高品質な商品が作られる
- 4 三陸わかめ・こんぶは切れこみが深く、肉厚で弾力があり、歯ざわりが良いのが特徴
- 5 配送業務との連携。商品を滞りなくお客様のもとへ

北海道から九州まで お客様の声を開発現場に伝える

村上さんの担当は営業職だが、営業活動の一環としてお客様に工場内を案内することもある。加工の全工程に精通していないといけないという。

例えば、塩蔵わかめ製造工程。仕入れたわかめのボイル、塩蔵加工、その後、ふるいによる選別、わかめ茎抜き、脱水、選別袋詰め等、さまざまな工程の中身を熟知できるように、時間を見ては工場内を回るのが村上さんの日課だ。

「工場内だけでなく、生産現場もたくさん回れと先輩から言われています。産地によって味も食感も違いますので、仕入れ浜ごとにくまなく見て回っています。わかめは相当食べました(笑)」

わかめ・めかぶの加工の種類

ひとりでわかめ・めかぶの加工と言っても多種多様な手法があり、それぞれに違う味わいがある。

- スチーム加熱製法
湯通しせずにスチームで加熱処理。旨味・ネバネバ感をだすことができる
- 塩わかめ・塩蔵わかめ
海水または食塩水で湯通しし、冷水で冷却し、塩を加えて脱水したもの。乾燥品よりもやわらかい
- 茎剣山引き
わかめの茎を剣山で縦に細くカット。繊維質が豊富で美容にいいと言われている
- スライスめかぶ処理
長期間の航海に出る夫のために、当社女子社員が刻んで冷凍する保存食を開発。特許証を昭和62年取得
- 釜揚げ製法
釜で茹でる製法。めかぶの食感や張りを活かすことができる
- めかぶの味付ミンチ
めかぶをミンチ状に加工。本来の風味を損なわず薄味に仕上げ、さらにドリップを抑えている



ふるさと三陸の海の恵みを
全国に届けるという使命と誇りを胸に

仕事 図鑑 CASE 01



唐桑の宝、三陸わかめの加工

水産加工・販売 (営業スタッフ)
村上 隆一さん (29 歳)
株式会社かわむら (気仙沼市)

ふるさと唐桑町で有名な会社 海に関係する仕事に就きたかった

「父親はこの唐桑で漁業をしていました。震災の時に船が流され海には出なくなりまして。私は当時仙台で魚屋をしていたのですが、魚釣りが好きだったし、海の仕事はできるかなと思いい、ふるさと唐桑に戻ったんです」と語る村上隆一さん。

「かわむら」には、21の事務所、冷蔵、冷凍施設、工場があったが、そのうち、17の施設を震災と津波で失った。大きな痛手を負ったが、かわむらを待っている人がいる、三陸産のわかめを待ちわびている人を裏切ることができないという思いから、社員が一丸となり復興に向けて動き始めることを決意した。

「かわむらは唐桑を象徴するような地元で有名なわかめ・こんぶの専門店です。この会社の復興にささやかにでも力になることができればと思いい、入社を決めました」



上司と打ち合わせ
こまめに上司に相談。上司の話の中から効率良く仕事を進めるヒントを引き出す

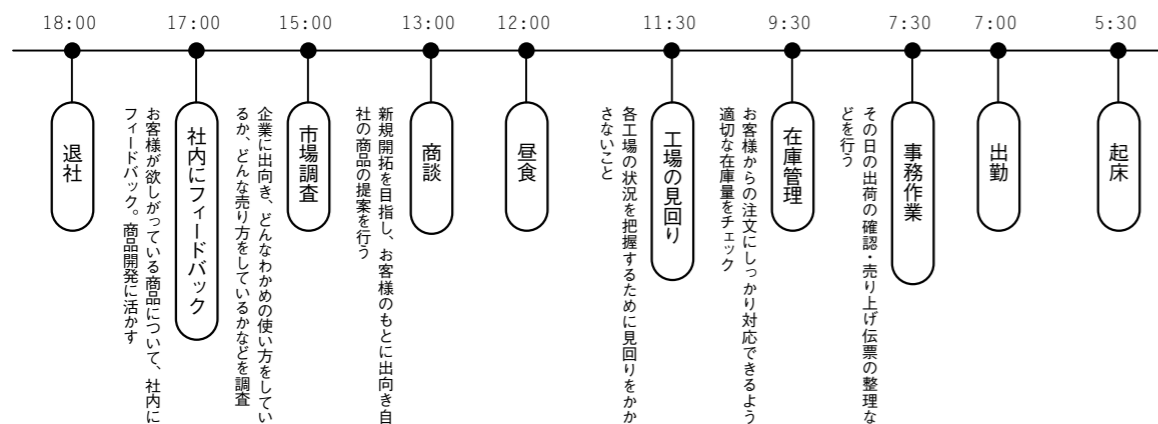


在庫の確認
お客様に納品で迷惑をかけられない。しっかりと工場内の在庫の確認を行う



事務作業
一日のスタートの始まりはデスクワークから。出荷の確認・売り上げ伝票の整理など

水産加工・販売 村上 隆一さんの ONE DAY



仲間と
社内でコミュニケーション。いっしょに働いていると実感する瞬間



社内にフィードバック
お客様からのヒアリングの結果をしっかりと社内に。商品開発につながる情報を提供することも営業の仕事



商談へ
営業のため足繁くお客様のところへ。自社の商品の提案などを行い新規開拓を目指す



工場をしっかりと歩く
常に現場を歩くことが第一。各工場の状況を把握するために見回りをおこなう



先輩からの 未来のACEへ アドバイス

お客様に最上の商品を提供するために、仕入れ先をくまなく回って、自分の目と舌で確認しなければいけません。そういう意味で食品加工業は根気が必要ですね。

職種は営業ですが、現場に精通していなければいけません。加工・貯蔵・流通に関するすべての工程を熟知できるような日々努力しています。総合的に食品の品質・安全性について学ぶことが大切だと痛感しています。この業界は覚えることが多いですね。今、わかめを養殖している友人がいるので、生産の現場での専門知識や情報をいろいろと教えてもらっています。一年二年でカタチにはできないので、少しずつ積み上げていくしかないと思っています。

とにかく、海が好き、海産物が好きだという人に来て欲しいですね。

上司に聞く



営業部課長代理 藤代 敬さん

食品業界にとって大切なものは安心・安全 お客様に信頼してもらえる営業になって欲しい

村上は入社2年目です。まだまだ、これからですね。少しずつ担当を増やして、お客様が何を必要としているのかリサーチして、どう変えれば商品が動くようになるかを考えられる営業になってもらいたいと思っています。与えられた仕事だけでなく、自分で考えた仕事をして欲しいですね。性格も前向きなのはいいです。誰でも気軽に話ができるので、事務所内の雰囲気も明るくなっています。

北海道から九州まで、全国を回ってもらっていますが、早く顔を覚えてもらうことですね。食品業界は何を差し置いても安心・安全であることを肝に命じて、お客様と信頼関係を結べるようになってもらいたいです。

かわむらのモットーは、「三陸海岸のたくさんの方の漁場の中から、その時々が一番いいものを仕入れ、お客様に提供すること。どの時期のどの浜がいいかを研究するために、かわむらでは現在、わかめ400アイテム、こんぶ150アイテムを刈り取り日・漁協・浜名・部位・等級・肉の厚さごとに分類管理している。シーズンの始まりと終盤でも味・食感が違うという。かわむらでは、営業職が買い付け作業を行う。村上さんも2回ほど買い付け作業を経験したが、とても勉強になったという。「買い付け作業の中で、葉質・香味・色沢などでモノの善し悪しを見分けることが少しずつできるようになりました」

お客様への提案・交渉も自らが出向く。関東地区はもちろん、九州へ行くこともある。仲卸さんをはじめ商社の人やコンビニなどに営業。どんな味、どんな葉質を求めているか、お客様によって様々な要望が出てくる。

「工場の担当にもしっかりとお客様のリクエストをフィードバックし、商品開発に活かしてもらっています」

収穫の時期・収穫の量・仕入れる場所、そしてお客様からの注文をしっかりとマッチ

全国のファンに最高のものを 三陸産わかめ復興に向けて

「納品のタイミングが2週間しかなく、納品できないという失敗がありました。わかめやこんぶは自然のものなので、数字の管理が難しいです。最近は市場を先読みして、しっかりと在庫管理ができるようになってきました」

お客様の要望にあわせて、安心・安全をしっかりと提供できるかどうか。営業として信頼関係が築いていくことが大切だと身に染みて感じている。

「他の産地のわかめとは味・食感が違うので長年、三陸産のわかめしか食べてない」というファンが全国にいる。「本場にありたいことです。全国の皆さんにいつでも安心して食べていただけるように、確かな品質のわかめをお届けしていきたいと思っています」

冷凍海藻製造工程

- ふるい選別
網目の回転ふるい機にて異物を除去
- 目視選別
人の目で枯れ葉・赤葉等を除去
- カッティング
食べやすい大きさにカット
- 一次洗浄
手揉み洗いで葉を広げ洗浄
- 二次洗浄
脱塩処理
- 脱水
水をカット
- 計量
小分けして規格に合わせ計量
- パッキング ⑨脱気
袋詰めし、真空機にて脱気
- 計量チェック ⑩パン(専用容器)詰め
計量後、凍結する為にパン詰め
- 凍結
-40℃で凍結(24時間)
- 凍結上げ
翌日凍結室からパン出し
- 金属検出機
袋詰の製品で金属が混入していないか最終チェック
- 梱包
入れ数に不足がないことを確認

塩蔵わかめ製造工程

- 湯通し・塩蔵加工
- ふるい選別
- 芯取り
- 脱水
- 目視選別
- 計量
- パッキング
- 金属検出機
- 梱包・出荷

仕事 CASE 01
唐桑の宝、三陸わかめの加工

水産加工・販売(営業スタッフ)
村上 隆一さん(29歳)
株式会社かわむら(気仙沼市)

企業情報

ロク ファーム アタラタ
 (事業主体: 一般社団法人 東北復興プロジェクト)
 所在地 / 名取市杜せきのした 5-31-1
 Tel 022-796-4125 (代表)
 Fax 022-796-4215
 http://www.atalata.com



創業 / 2013年9月
 従業員数 / 76名(2014年5月1日現在)
 事業領域 / 蕎麦レストラン「焙藏」、レストラン&ブッフェ「アタラタ・マルシェ」、パン工房「ル・タン・リッシュ」、コミュニティスペース「6スタ」、マルシェ(朝市)で構成され、農と食の大切さを学び、五感で体験し味わうことができる。
 コンセプト / 22世紀に向けて、丁寧にゆっくりと暮らすことの美しさや豊かさを、多くの方々と共有していく。

9月29日のオープン以来、8万人もの人々が訪れている。
 アタラタは生産者と消費者を結ぶ場であり、地域住民の交流の場だ。積極的に障害者や被災者を雇用しながら、東北における第一次産業の新たな流通拠点となることも目指す。蕎麦レストラン、レストラン&ブッフェ、ベーカリー、キッチンスタジオ、マルシェ(朝市)から成るが、その中のパン工房「ル・タン・リッシュ」で働いているのが及川友美さんだ。

フランス語で「豊かな時間」を意味する

500年前と全く変わらない製法でパンをつくることに込められた思い



- 1 職人気質がすっかり板につき、日々充実している及川さん
- 2 契約農家から直送される新鮮野菜が美味しいレストラン&ブッフェ「アタラタ・マルシェ」
- 3 山形県大蔵村で栽培された良質な蕎麦が風味豊かな蕎麦レストラン「焙藏」
- 4 コミュニティスペース「6スタ」は、東北6県の土産物を販売するアンテナショップの機能も
- 5 パン工房「ル・タン・リッシュ」に、焼きたてパンの香りがほんのり漂う

6次産業とは

第一次産業(生産)が農林水産物の生産だけでなく、加工食品の製造・販売をはじめ地域資源を有効活用したサービスなど、第二次産業(加工)や第三次産業(サービス)にまで幅広く展開すること。「1×2×3=6」により6次産業と呼ばれている。国も2010年「6次産業化法(地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律)」を公布し、第一次産業の振興並びに地域活性化のために6次産業を積極的にサポートしている。

「ル・タン・リッシュ」では、大切な人と過ごす時間をもっと豊かに、健康な毎日を送ることができるようにという願いを込めて、主食としてのパンを丹精込めて焼いている。
 主力商品のひとつ、カンパーニユは500年以上も昔からフランスで作られており、保存のきく主食として愛されてきた。「でも、カンパーニユは日本の食文化に浸透している、とは言えませんがね」と及川さんは苦笑い。だからこそ「昔から伝わる、本来の作り方や食べ方を大切にしたい」と考えている。
 ル・タン・リッシュのカンパーニユは、小麦粉・水・塩・酵母の4つの材料しか使わない。酵母もライ麦由来の天然酵母。500年前と同じように、水と塩と粉を

生産者と消費者を結び
 新たなビジネスモデルを目指す

2011年3月11日、東日本大震災は私達から多くのものを奪ってしまった。その一方、私達は多くのことに気づいた。本当の豊かさとは何か。本当の生きる力とは何か。この地球に生きていくために、子ども達に伝えていくべきことは何か。強く生きるために、幸せを実感できる場を創り出すために、一歩を踏み出そう。そう考え「東北ロクプロジェクト」が立ち上げられた。
 東北ロクプロジェクトは、地球に生きる全ての人々が真似したくなるようなライフスタイルを皆で探り、新たな価値観を育んでいく地道な活動を目指している。この活動を大勢の人々と共有できる、開かれた場として名取市杜せきのしたに誕生したのが6次産業化モデルファーム「ロクファームアタラタ」だ。農と食の大切さを学び、五感で体感できる拠点として2013年

仕事
 図鑑

CASE
 02



6次産業化モデルファーム誕生

食品製造・販売(ベーカリー担当)
 及川 友美さん(28歳)
 ロクファームアタラタ(名取市)



食文化を通して地域の人々と交流し
 笑顔の輪を広めたい



棚に並べる
焼き上がったパンを店頭に見た目も美味しそうに並べるのがコツ

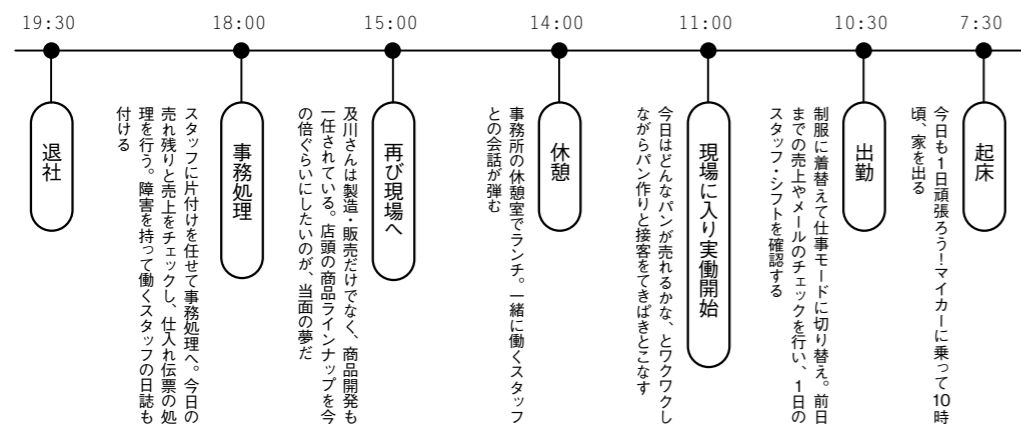


パンを焼く
カンパーニュからソフトパンや総菜パンまでオープンで焼き上げる



パンを作る
パンをこねて、具材をひとつひとつ丁寧に包み込む。及川さんの現場作業はここから始まる

食品製造・販売 及川友美さんの ONE DAY



広々とした田園地帯を前に佇むロクコファーム アタラタ。生産者と消費者を結ぶ交流拠点だ



事務処理
どんな商品が売れるのか、及川さんは数字とにらめっこしながら、新しい商品開発に想いを馳せる



打合せ
及川さんを全面的に支える上司の近藤さん。時には彼女のためを思って叱咤激励することも



パンを売る
にこやかに接客もこなす。自分が商品開発したパンが売れるのは、何より嬉しい



一般社団法人
東北復興プロジェクト
営業本部統轄部長
近藤 義文さん

上司に聞く

視野を広めて、先を読みながらお客様に愛される店舗を目指す

及川には常々「お客様を一番に考えなさい」と指導しています。彼女が頑張り過ぎるくらい頑張っているのは、毎日見ていてよく分かります。アタラタがオープンして8ヵ月ほど経ちますが、既に「パンづくりの力」は発揮されていますね。自分達が作るパンにプライドを持っていますし、今後は、マーケティングや地域性をしっかり踏まえて、購買欲をかき立てる商品開発を目指してほしいと、彼女には期待しています。数字の管理から店舗の運営、システム全体の中の役割をしっかりと果たしていけば、必ず結果は出てくると思います。どんな先を読みながら一緒に取り組んでいきたいですね。

こねて、シンプルだからこそ、味わい深いパンが焼き上がるのだ。また、通常ル・タンのリッシュのパンはオープンで焼かれるが、災害時などに電気が止まった場合は石窯で焼くこともできる。

くって、ツブレちゃいました」と及川さんは屈託がない。その後、仙台市内の店でパン作りの修業を重ね、やがてロクコファームアタラタが開業に向けて準備を進めていることを知る。「商品開発や福祉にも関心があった」及川さんは、障害者の皆さんと働ける職場に魅力を感じ、念願かなって採用されることになった。

「美味しいものを食べないと、美味しいものは作れない」が及川さんのポリシー。洋食、とりわけワインとチーズにカンパーニュが大好きな及川さんは、休日ともなると食べ歩きに勤しむ。お顔に似合わず、職人気質の及川さんと思いきや「自分が本当

にやりたいことを仕事にしていますから、全然苦になりませんよ。正直、仕事という感覚はないのかも」と本音がチラリ。好きだからこそ、ホンモノを作ることができ、そんな想いが及川さんからはひしひしと伝わってくる。

商品開発はトライ&エラーの連続 それでも決してくじけない秘訣とは

店頭には、カンパーニュをはじめソフトパンや総菜パンなど美味しそうなパンがずらりと並び、実は、カンパーニュを除く全品を及川さんが商品開発したというから驚かされる。1個のパンができるまで、どんなプロセスをたどるのだろうか。「まず、店に必要なパンを思い描きます。次は、自分が食べたい物を念頭に置いて食材をイメージ。サイズや具材を変えながら数パターン試作し、上司や同僚に味見してもらい、選ばれたものだけ商品化していきます」と及川さん。ただ「店に出したい」と「店で売れる」は違う。7割ほどの試作品は見送られるそう。

それでも、及川さんはくじけない。NGを恐れず、早いものだとわずか1週間でOKが出る場合もあるというパンづくり。それが何よりの励みになるのだ。「毎日が勉強になって楽しく、ストレスは全然感じませんよ」と笑う及川さんの満ち足りた表情が全てを物語っているようだ。

学生の頃からの夢を、幾つかの挫折を経験しながら、遂に叶えた及川さん。ロクコファームアタラタの「ルタン・リッシュ」で実際にお客様と接する中で、徐々に手応えを感じつつある。現在はマネージャーメント、数字の管理、体制づくりを学んでいる真つ最中。上司からの手助けなしで店長が務められるようになるのが当面の目標、という及川さんは「地域の方々とコミュニケーションを深めて、大人も子どもも安心して食べられるパンを焼き続ける」ことを一番に願っている。

ここがACEポイント!

CASE 02 6次産業化モデルファーム誕生

食品製造・販売（ベーカー担当）
及川 友美さん（28歳）
ロクコファームアタラタ（名取市）

先輩からの 未来のACEへ アドバイス

最近料理やパン作りの雑誌・書籍が増えていきますよね。そういった本を読んでいると、使う器具についても詳しくなったりします。普段から「作る」ことを心がけていくことも大切。ものづくりは、やればやるほど要領が良くなってきますから。後は気持ちの問題でしょう。自分が本当に好きなら、どんなことでもやってみられるんじゃないでしょうか。

また、情報量も重要です。食材に対する探究心を磨いていくと、情報量は増えていきますよ。スーパーに並んでいる食材の中から、気になるメーカー名などをメモっておくと、後々役に立つことも。技術は、ずっとやっていると自然と身につきます。自分がこつこつ集めた情報や知識は、ものづくりをしていく上でとても役に立ちますよ。



石巻元気復興センターの設立

石巻の水産加工業者が協力しあって未来を切り開くべく、ヤマサコウショウほか、ヤマトミ、木の屋石巻水産、末永海産など地元の企業が参加（現在会員 26 社）。それぞれの製品を出しあって復興企画商品を開発したり、「石巻まちなか復興マルシェ」内に売店を設けているほか、東京で開催される石巻復興イベントなどに積極的に参加している。



震災前、石巻漁港の水揚げ高は全国 3 位。ここで水揚げされた地物の魚などを買い付ける

震災で失われた販路を取り戻すのは容易ではない。再開したといっても、現状は震災前のようにやく 7 割。販売先をまだまだ拡充していく必要がある。営業マンとして、20 年近くのキャリアをもつ佐藤さんは、ヤマサコウショウ営業開拓の最前線で働く

な役割を担っている。ヤマサコウショウの現在の従業員は 110 名。やめてもらった人に声をかけ、ほとんどの人に戻ってきてもらった。

仕事 03 石巻水産加工業の明日に向かって

第 3 営業部スリミ課 営業係長
佐藤 紘一さん (37 歳)
株式会社ヤマサコウショウ

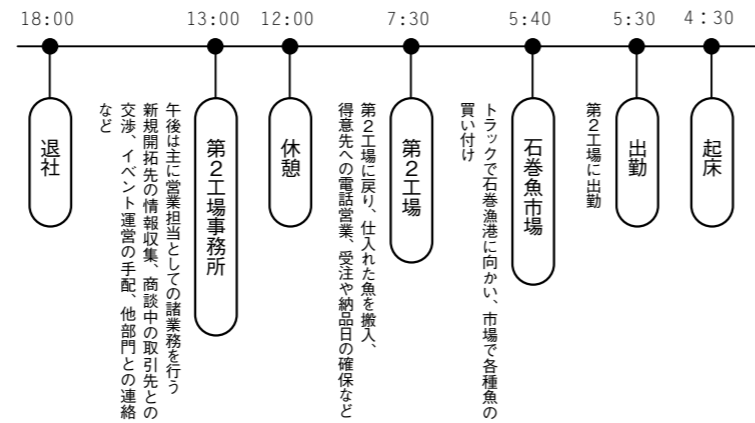
ひとつひとつの仕事が、必ず石巻の再生につながっていく



高3のアルバイトがきっかけで地元の水産加工会社に入社

野球部の活動を終えた高校 3 年生の夏に、何か体力を生かせるアルバイトを、ヤマサコウショウの工場で働いた。昔から地域に根付いてがんばっている有名な会社と母親も勧めてくれた。そのアルバイトがきっかけで、入社試験を受け、会社に入ることになった。平成 7 年（1995）入社、佐藤紘一さん。当初 3 年ほどは、製品の製造現場に携わり、原料の仕入れから、加工、出荷、納品までひと通りの仕事を経験した。アルバイト当時から「雰囲気がいい会社」と感じていたが、実際に入社してみても「人

ヤマサコウショウ 営業係長 佐藤 紘一さんの ONE DAY



出張準備のための連絡。商談後の確認など、細かい作業をひとつひとつつぶしていく



石巻魚市場で仕入れた魚を魚町にある第2工場に搬送。すり身や練り製品に加工する



工場での製造終了後は徹底的な清掃作業が行われる。安全・衛生管理は、従業員の大事な仕事



佐藤さんが所属する第2工場。当日朝の魚の入荷次第で製造ラインの動かし方が変わってくる



企業情報

株式会社 ヤマサコウショウ
所在地/本社・第1工場/
石巻市吉野町 3-1-43
TEL 0225-23-0151 (代)
FAX 0225-95-8738
第2工場/石巻市魚町 1-2-2
TEL 0225-23-0155 (代)
FAX 0225-23-0156
http://www.yamasakousho.co.jp



代表取締役社長/佐々木孝寿
創業/1934年5月
社員数/110名(2014年4月)
事業領域/水産加工品・総菜製品・すり身原料等の製造・販売
企業理念/「人・自然・地域の調和を大切に健康で豊かな食文化を創造する企業」

を大切にしている会社」だとあらためて感じた。「それぞれの持ち場でみんなやりがいをもって働いています。だから自然にいい雰囲気になる」と佐藤さん。
昭和9年（1934）創業。ヤマサコウショウは、石巻港背後地で、すり身の製造・卸を中心に、練り製品やその他加工食品を製造販売する総合水産加工食品メーカー。佐々木孝寿社長（3代目）は、よく「従業員は私の宝」と話す。震災で壊滅的な被害を受けた工場を前に、多くの従業員にやめてもらわざるを得なかった。それでも「どうしても、石巻の水産業のために、このままでは終われない」と再建を決め、融資申請、工場の解体新築などに走り回った。この地域が再生するためには、水産加工業が再生しなければいけない。石巻の水産加工業は、地元の人の雇用という面でも、大き

- 1 石巻漁港・石巻魚市場は津波で壊滅的な被害を受けたが、4カ月後の2011年夏には仮設の市場で競りが再開された
- 2 本社敷地内にあるヤマサコウショウ直売店「孝彰」/「すり身」「たらこ」備長炭仕上げ笹かまぼこ、「牛タンつくね」など人気商品を販売する。メーカーだが、直売店を持つことでお客さまの声を直接聞くことができるという強みになっている
- 3 直売店「孝彰」前にて。「孝彰」は初代社長の名前であり、社名の由来でもある。直売店は今は観光バスも訪れる人気スポット



それも当たり前と思っ、二度三度とめげずに訪れる。先輩からは「モノを売るな、自分を売れ」と教えられた。突然行つて東北の会社の製品を買ってくれといつても、買ってくれるわけがない。「まず佐藤という人間を知ってもらい、信用してもらえない。そういうことではないか」と思い至った。そうして契約が取れた時はとてつもなくうれし、と佐藤さんの顔がほころぶ。商談会や石巻の復興関連のイベントなどにも、先陣をきって出かけて行く。「ほんの少しだけでも、ひとつ働くとひとつ石巻の役に立つ」そんな思いをもつて、佐藤さんは今日も働く。

未来のACEへ 先輩からの アドバイス



仕事の面白さというのは結局、自分で見つけていくしかないと思います。その面白さも、試行錯誤してようやく発見できるものかもしれません。すべてを会社に求めるのではなく、会社という環境の中で、自分を成長させ、自分を輝かせてみよう、と考えてみてください。

企業情報

株式会社 にしき食品
 所在地 岩沼市下野郷字新開迎
 265-1(本社・工場)
 Tel. 0223-29-2091
 Fax. 0223-29-2092
 http://www.nishiki-shokuhin.jp
 創業 1939年(昭和14年)3月
 社員数 240名(2014年5月1日現在)
 事業領域 レトルト食品(カレーソース、パスタソース、シチュー、スープなど)の委託製造、並びに自社ブランドによる製造・販売
 企業理念 美味しく、体に良い食品づくりを通して「レトルト食品の新しい価値」を開拓する。



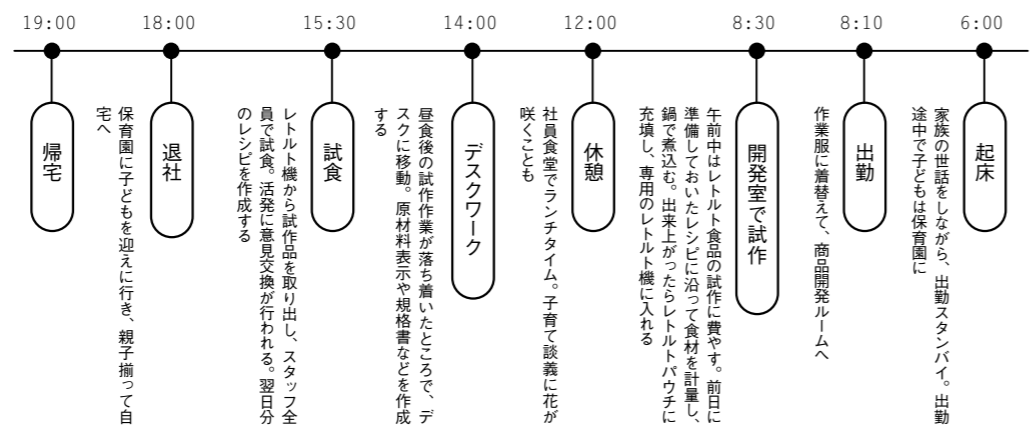
スなど、NBだけでも豊富な品揃えで知られている。どの商品も無添加で、素材が徹底的に吟味されているのが人気の秘密。カレーのソースやスープのブイヨンなどにたっぷり使われる水は、10年がかりで開発された浄水器を使う等、こだわりは徹底している。レトルト食品を「料理をつくるのと同じ気持ちで」開発する佐藤さんは、カレーの本場インドを視察したり、有名レストランを食べ歩いたりして、情報収集と勉強に余念がない。

一方、顧客のニーズを100%満たし、更に付加価値の高いOEM商品を開発するためには、並々ならぬ苦労があるという。「ひとつの商品で、100回レシピを作ったことありませんよ」と佐藤さん。それでも全く苦にならないという。完成した商品を楽しんでもらった時、大きな達成感が得られる。



調合する
 粉末状のパウダースパイスは味や香りが顕著に出がち。ちょっと配合を間違えれば雑味が出てしまうため、作業は慎重に行われる。

食品製造・販売 佐藤 瑠恵さんの ONE DAY



ミーティング
 営業部長の齋藤さんは商品開発部の大先輩。オープンな雰囲気の中、コミュニケーションも取りやすい。



デスクワーク
 入社10年目の佐藤さんは、OEM商品開発で様々な顧客を担当した経験を踏まえ、現在はNBの開発を担当している。



レトルト
 商品開発専用のレトルト機に試作品を入れる。自分の思い通りの味が出来上がってくるかどうか、期待がふくらむ。



充填する
 にしき食品のレトルトパウチは特別製。脱酸素包材が使われ、ソースなどに溶け込んだわずかな空気による酸化を防ぎ、できたての風味を守る。



からだに良い、美味しいことに徹底的にこだわり、食卓に感動を

仕事図鑑 CASE 04

レトルト食品の新しい価値をつくる

食品製造・販売(商品開発)
 佐藤 瑠恵さん(32歳)
 株式会社にしき食品(岩沼市)

オリジナルテイあふれる発想がレトルト食品の可能性を切り拓く

世の中には、今まであるようではなかったものがある。にしき食品のオリジナルブランド「にしきや」から発売された「こどもカレー」は、そのひとつ。アレルギーを引き起こす7大アレルゲン(卵・乳・小麦・そば・えび・かに・落花生)を一切使わないレトルトカレーだ。野菜の甘みがたっぷり溶け込んだカレーは、子どもでも安心して食べられるとあって、発売早々大きな反響を呼んでいる。この商品の開発を担当したのが佐藤さんだ。



「こども用のレトルトカレーは以前からお客様の要望がありました。自分が子どもを産んでみて、母親視点でやっぱり必要だと実感した」のが着想のきっかけになったという佐藤さん。無添加でも美味しいNBの開発から、顧客が求める味を再現するOEMの取り組みまで、今や国内有数のレトルト食品メーカーとして名高い、にしき食品。佐藤さんが働く商品開発部は、その中心的役割を担っている。

本当に美味しいレトルト食品は料理をつくるのと同じ気持ちで

にしき食品は本格的な味わいが楽しめるカレー、具だくさんのスープやパスタソース



- 1 レトルト食品作りのプロフェッショナル達が、日々ホンの味に近づける努力を重ねている
- 2 本社・工場に併設されている「にしきや本店」には、豊富な商品がずらりと並ぶ。東京自由が丘にも出店しており、にしき食品のレトルト商品は幅広く愛されている
- 3 佐藤さんが開発した「こどもカレー」。化学調味料と肉・肉由来原料を使わず、具材も小さめにカット。1才頃から食べられるヒット商品だ

NB^{*1}とOEM^{*2}について

NB(National Brand)は、製造メーカーが企画・製造した商品を指す。小売店側が主導となってメーカーと共同開発した「PB(Private Brand)」とは区別される。

OEM(Original Equipment Manufacturer)は「他社ブランドの製品を製造する」ことを意味し、販売力はあるが生産能力がない企業と、生産能力はあっても販売力が弱い企業がタッグを組んで商品開発・製造を行うケースが多い。



未来のACEへ

先陣からのアドバイス

商品開発の仕事で、絶対必要とされる資格は特にありません。ただ、栄養士や調理師の資格を取得している方が何かと便利でしょう。また、男性はレストランやホテルでの調理経験者が大半です。

私達の仕事は、頑張った成果が目に見えます。結果的に商品というカタチになりますから、やり甲斐はともありません。また、弊社ではカレンダー通りの休日が取れて、夜勤も基本的ありません。私のように仕事と子育てが両立しやすく、ママになっても安心して勤められ、とても助かっています。

れるからだ。従来「手軽さ」が受けていたレトルト食品には、まだまだ可能性がある。バイオニアの一人として、佐藤さんは今日も意欲的に挑戦し続けている。

わたしの新 人時代

感動ホームズ株式会社

代表取締役社長

片桐健司さん

何度も断られながら訪ね歩いた 戸別営業で得たのは、 タフなマインドと成約した時の達成感



学生時代の経験を活かし、仙台商工会議所青年部のサッカー同好会でも活躍

興味のおもむくままに熱中した
学生時代からの新たな旅立ち

員、住宅販売の営業、このどれかを選びなさい。片桐さんは住宅販売の業界を選び、面接を受けるため東京へ旅立ちました。

ユニークな入社試験と
営業社員としての多くの試練

高校時代はサッカーに熱中し、大学は法学部に進学してキャンパスライフを謳歌。木造住宅の建築とリフォーム工事を手がける感動ホームズの社長、片桐健司さんは、就職活動の直前まで、「あまり、自分の進路について深く考えたことはなかった」と言います。しかも、末弟ということもあり、まさか現在のように家業を継ぐなんてことは、思いもしないことでした。それでも、大学の卒業が押し迫った頃、就職の道に迷う岐路に立ち、父親へ自分がどんな仕事に就くべきかを問いました。その答えは、「まずは、自動車販売の営業、保険の外交

上野駅に到着し、面接会場の場所を確認するため会社へ連絡。すると、東京本社ではなく、幕張にある住宅展示場へ向かうように指示されます。片桐さんにとって関東地方はあまりなじみのない土地でしたが、周囲の人に電車の乗り継ぎ方や道順を尋ねながら、なんとか指示された展示場にたどり着くことができました。そこで待っていた上司が、片桐さんの到着を社長に電話で

知らせると、なんと合格との知らせが。自力で展示場にたどり着くことが入社試験だったことを、この時初めて知りました。最初に配属されたのは三鷹店。数日の研修と先輩社員の指導を受けながら、接客と住宅セールスのいろはを学びましたが、いざ実践しようとしても、なかなか契約には結びつきません。それでも、先輩のバックアップを受けながら、建て替えを希望するお客様と成約することができました。片桐さんが今、振り返ってみて一番辛い思い出だったと語るのには「飛び込み営業」。新人社員がそれぞれ担当エリアを受け持ち、戸別に訪問します。ドアを開けて話を聞いてくれるのはまだましな方で、素っ気なくインターホン越しに断られることも少なく

ありません。誰でも挫けそうになる仕事でしたが、片桐さんはあきらめずに続けました。その一年後、片桐さんの名刺を持って販売店を訪ねて来るお客様がいました。息子さんが出てくる家の相談がしたいというその人の顔は、実はすっかり忘れていたそうです。が、まさしく片桐さんの担当エリアの住人。この時、店長さんが言った「これこそが、本当の営業の仕事なんだぞ」という言葉が、今も印象深く心に残っているそうです。

顧客とのつながりを通して得た
住まいつくりの感動を創り出す使命



会社案内のパンフレットをはじめ、たくさん
の図面や資料をカバンに入りきらない
ほど詰めて、戸別訪問を行ったそうです



新人時代、様々な資料を自分なりにまと
めてアンダーラインを引き、ファイリングし
て持ち歩いたという「アプローチブック」



間もなく完成予定の新社屋と、同じ敷地
内に建設中の介護サービス付き高齢者
向け住宅の立体モデル

感動ホームズ株式会社

父親である先代社長が住宅リフォームを手がける建築会社として昭和48年に仙台市に創設。健司氏が社長に就任し、新築住宅も手がけるようになったことをきっかけに、平成18年に現在の社名に変えて今に至る

所在地

仙台市泉区南光台南 2-27-7
Tel 0120-051-153
Fax 022-252-4502
<http://kando-homes.com/>



あすを拓く



「見る工芸から使う工芸へ」という
 商工省工芸指導所から受け継ぐ理念
 幾重にも新しいものづくりに挑んできた
 「玉虫塗」の歴史が、
 深い漆の輝きの中に透けて見える

有限会社 東北工芸製作所
 常務取締役・店長

佐浦 みどりさん

プロフィール
 1969年、岩手県盛岡市生まれ。1991年東北学院大学法学部を卒業し、1998年に東北工芸製作所入社。2005年、店長、2013年より常務取締役兼店長に就任。現在に至る



「玉虫塗」は、昭和60(1985)年に宮城県産の伝統的工芸品の指定を受けた漆器。銀粉を撒き、その上から染料を加えた透明な漆を塗り上げるという独特の技法を採用。光の加減で色合いが微妙に変わる豊富な色調がタムシの羽根に似ていることから、この名が付けられている

界に挑戦してきた歴史だった。

海外の照明に合う漆器づくり 新しい世界に通用する伝統工芸の曙

「東北工芸製作所に入社した当時は、工芸についてまったくの素人でした。先代の社長に工芸のこと、玉虫塗の歴史のこと、いろいろ聞かされました」

玉虫塗の歴史は昭和7(1932)年仙台に設置された国立工芸指導所から始まる。顧問にはドイツの建築家ブルーノ・タウト。世界的デザイナーの剣持勇らを輩出するなど、日本の工芸デザイナーの基盤を作った場所で海外に「輸出」することを念頭に開発された。「ツヤのない漆器は日本の照明の下では映えませんが、間接照明の海外の生活スタイルには映えないのです。その発色をどうするかが大きな課題でした」この壁を打開したのが、工程の見直しだった。伝統的な下地を施した器に銀粉やアルミニウムを蒔き、その上から染料を加えた透明な漆を吹き付け、加飾(模様付け)して仕上げるという新しい技法。この何層にも重なる工程の多さがつややかな輝きをもつ玉虫塗の命となった。

この新しい玉虫塗の技法を、仙台を代表する工芸品に育てたのが、東北工芸製作所の初代社長佐浦元次郎だった。

「進駐軍の米兵たちが行き来する仙台で、キャンドル立てやコーヒーカップ、ナイフ、フォーク付きの皿などを製作し販売しまし

玉虫塗総本舗 東北工芸製作所

商工省工芸指導所と東北帝国大学金属材料研究所とが協力して 昭和8年に仙台市に創設した。昭和14年に玉虫塗の特許の使用権を取得して以来、仙台を代表する工芸品として玉虫塗の生産を行っている

所在地
 仙台市青葉区上杉 3-3-20
 ユナイト上杉ビル 1F
 Tel 022-222-5401
 Fax 022-222-5462
<http://www.t-kogei.co.jp/>



- 1 現代的なデザインで話題を集めた新しい玉虫塗ブランド「TOUCH CLASSIC」
- 2 「戦国BASARA」など、話題のアニメとコラボレーションした絵葉書を発表している
- 3 創業時の東北工芸製作所の写真。玉虫塗の伝統を切り拓いてきた場所
- 4 進駐軍に人気のあった玉虫塗。モダンで艶やかさが話題となった

た。モダンで艶やかさが話題になり、たくさんの方が店に訪れたと聞きます」

「断らない」という信念が後押しを してくれる人に出会わせてくれた

時代の変化に柔軟に反応しながら、人々の求める漆器の形を探ってきた玉虫塗。強みは木地だけでなく、ガラスやプラスチック、紙など、さまざまな素材に塗れること。その強みを生かし、ボールペンやワインスタンドなど、これまで多くのコラボレーション商品を開発してきた。そして近年話題になったのは、人気アニメ「戦国BASARA」とコラボした絵葉書。「これまで、アニメのファンの方が玉虫塗を買うということはなかったのでは。客層がきつと対極にありますからね。アニメとのコラボは、玉虫塗の客層を大きく広げてくれたと思います」

佐浦さんのモットーは「断らないこと」。新しい話や提案を、断らず、諦めず、逃げずにチャレンジしてきたことが、新しいものづくりの世界を切り拓いてきたのかも知れない。

しかし、新しい取り組みが順調に進み始めた時、東日本大震災が発生した。

震災を超えて地元宮城の誇りに 工芸指導所時代の理念を胸に

「震災後、売り上げの中心だった記念品

の発注キャンセルが相次ぎました。さすがにもうだめかもね、と話してました」
 そんな苦難の中で知り合い現在では工房で働くスタッフを通じて、東京のクリエイティブチームとのコラボが実現。「TOUCH CLASSIC」というブランドづくりが始まった。皆、工芸指導所のものでづくりの理念を受け継いでいる東北工芸製作所の姿勢に共感してのことだった。「話し合ったのは、現代のライフスタイルに合った素材を使い、商品展開も日常的に使えるものに限定しようということ。工芸指導所時代のコンセプトそのものでした」
 「TOUCH CLASSIC」の成功をベースに、様々な展開が生まれている。産学官連携の先駆者として、在野の展開のみならず、研究機関との共同研究、仙台市との連携、東北大学との商品企画など、地域とともに新たな商品や産業を作り出していきたいと考えている。地元宮城の代表的な工芸品になっている玉虫塗。ソチ五輪フィギュアスケート男子金メダリスト羽生結弦選手の凱旋パレードの際には、宮城県村井嘉浩知事から県民栄誉賞の記念品として玉虫塗の大皿が贈られた。
 「地元の素材や技術、人をキーワードに新たな連携を続け、玉虫塗の歴史が続いていくようにしたいですね。若い人たちにも、地元にも素晴らしいものづくりの伝統があることを知ってもらって、ぜひ仙台・宮城を盛り上げて欲しいなと思います」

**家族の期待に答えて
世界一の海人になりたい**

祖父が漁師で、小さいころから、一緒に船で海に行っていたので、漠然と水産業に関わりたと思っていました。震災後、ホヤの養殖の復興の手伝いをしている、とてもやりがいのある仕事だと感じました。

遠洋漁業でマグロを捕りたいです。小さいころから釣りはしていましたが、マグロは捕ったことないので…。やっぱり、大人の漁師の醍醐味で、マグロを捕ってみたいです。

遠洋漁業につくために、知識を深めたいと思っています。そのために、しっかり水産高校で専門の勉強をしたいです。

震災以降、親や地域の期待の大きさを感じています。期待に応えられるような人間になりたいです。個人的には、お金をいっぱいためて外車を買うことが夢です。



1年生
佐々木玲於さん

**地域を引っ張っていくような
地域のアイドルになる**

小学校くらいから釣りが好きで、魚などの生物に興味があり、多くの海の生物について学習することができると考えて、水産高校を選びました。生物環境類型で魚やカキ、ワカメなどの生物を育てる勉強をしたいと思っています。

今では漁師など、水産関係の仕事にも興味があります。いとこが水産高校を卒業して漁師をやっている、話を聞いてあこがれるようになりました。

もっともって知識や技術をしっかりと身につけられるように、真剣に授業に取り組んでいきたいです。

水産業に就くことで水産の街を盛りあげていきたいですね。一人の漁師として、地域を引っ張っていくリーダー的な人間になることが夢です。川開きなどのお祭りには積極的に参加したいですね。



1年生
高橋拓光さん

**料理でお客さんに幸せな
気持ちになってもらえれば**

いとこがこの学校に入っていて、新しく調理類型ができ、たくさんの資格(特に調理師免許)が取れるということを知って興味を持ちました。中学校では勉強しない海洋基礎や実技などが増え大変ですが、とても楽しく勉強できています。海も好きになりました。

まだ明確には決まっていますが、今は調理師になりたいなと思っています。自分の作った料理でお客さんに幸せな気持ちになってもらえたらいいですね。今、休みの日に家族に作ってあげているのですが、喜んでもらえる自分も幸せな気分になります。

まだ、料理しているだけで、栄養学などの知識に基づいた調理のことが分からないので、専門的に勉強したいです。人を笑顔にして、誰からも必要とされる人間になりたいです。水産高校なので魚の料理も勉強したいですね。



1年生
佐藤朱里さん

**社会に貢献できるよう
機関工学について学びたい**

中学校のころ科学部にいてずっと機械のことに興味を持っていました。進路を決める時、宮城県水産高校に機関工学類型があることを知り、入学を決めました。就職率も高かったし…。入学パンフレットで小型移動式クレーンに乗ることができると知り、将来の仕事に選びました。人生を変えようと思いました。

ただ、成績が良くないと、希望の機関工学類型に入ることができないので、今必死に勉強してます!有効な勉強法を学んで、しっかり基礎のスキルを身につけたいです。

地域の工事現場や車両基地などで活躍したいです。電車をつり上げるみたいなことができればすごいですよね。クレーンの仕事を通して、社会や地域経済に貢献できる人間になりたいです。



1年生
伊家基晶さん

**宮城県水産高校から
ものづくりの未来に向けて**

宮城県水産高校は、世界の海洋・水産業界はもちろんのこと、様々な分野で活躍する人材を輩出している総合実業高校です。学科改編により海洋総合科は、新しい時代の水産・海洋関連産業に対応した専門学習に進化しています。2年生からは、航海技術、機関工学、調理、フードビジネス、生物環境の5つの専門的な学習を行います。全国的に見ても数少ない水産高校(46校)として、栽培漁業実習室、水産加工室・冷蔵庫など、特殊な実習施設・設備も用意されています。



宮城県水産高校
岡嶋 佳治 教頭

平成28年には120周年を迎える、日本で3番目に歴史のある伝統校。震災後、船乗りになりたいという学生も増えました。これからも地域の水産・海洋・食品関連の業種に、優秀な学生を輩出していくことが我々の使命であると考えています。

航海技術類型

船長・航海士など
世界の海で活躍する
プロを志す人に!

機関工学類型

船のエンジニアや
港湾物流の
プロを志す人に!

生物環境類型

海を中心とした
環境や生物の
プロを志す人に!

フードビジネス類型

食品加工の
衛生管理・販売の
プロを志す人に!

調理類型

シェフ・板前として
魚食文化を
守る人に!

平成26年「調理類型」を新設

海外では、「健康に良い」と魚食や日本食が見直され、日本の水産業が注目されています。日本のみならず世界を視野に入れ、魚食文化と水産業の発展に貢献するために、魚食型調理師を養成する「調理類型」を新設しました。本校調理類型を卒業すれば同時に調理師免許を取得できます。

**“6次産業化”や“知的財産”を
意識した学習も加わりました。**

水産業に、より大きなやりがいを生み出すために、6次産業に対応した「調理類型」を新規に追加しました。また、加工に関する技術開発(製法特許)、キャラクターやパッケージデザイン(意匠)やネーミング(商標)といった、知的財産を意識した学習も加わりました。



訓練で学んだ技術力を披露 宮城県立仙台台高等学校 オープンキャンパス開催

ものづくり産業を支える人材を育成する県立仙台台高等技術専門校で、5月25日、来春卒業予定の高校生やその保護者などを対象に、オープンキャンパスが開かれた。

各訓練科での体験実習を実施。自動車整備科では、来場した人のマイカーを訓練生が整備作業や接客対応した。見学した中学生は、学校の中に本格的な修理工場があり、とても驚きました。自分もこういうところで実務を勉強したい」と話した。機械エンジニア科で、鉄板へ



エンジンの仕組みを高校生に指導



修理工場での自動車整備サービス



手作り自転車によるポンプ



身近な電気設備を作る体験

の塗装やネジの穴を作る技術を教わった参加者からは「製造業に就き、地域の縁の下の力持ちになりたい」という声も出た。

その他、建築製図科では展示品・実習風景の見学、塗装施工科ではローラーブラシ塗り体験、電気科では身近な電気設備を作る講座などが開催。随時、職員・訓練生による個別相談も行った。オープンキャンパスは、今年7月30日にも予定されている。

社会人としての心構えと、就職への意識を高める 「くりはらジョブ・フェア」開催

「くりはらジョブ・フェア2014」春（主催／栗原市、栗原市企業連絡協議会）が5月21日、東北職業能力開発大学校で就職を希望する在校生を対象に開催された。

佐藤勇栗原市長は「工業団地の整備や企業立地を進める中、各企業から問い合わせがあることは大変うれしいことです。学生の皆さん



「電気工事に興味があり、誰でもコミュニケーションの取れる柔軟性と、責任感のある人を求めています」と、(株)栄進電気社長の千葉茂氏



開会のあいさつを述べる佐藤勇栗原市長



「幸せに暮らす家を作る仕事なので、郷土や家族を大切に思っていることが前提条件ですね」と、(株)今野ハウジング社長の今野武氏

ん方には、説明会を参考に就職活動を行ってほしい」と、開会のあいさつを述べた。

当日は(株)三共製作所宮城事業所、(株)今野ハウジング、(株)栄進電気の3社が訪れ、自社の理念や事業内容などを説明。3社共通して「学校で勉強したこと、会社で学



「何事にも臆することなく、興味とやる気を持った方に来てほしい」と、(株)三共製作所宮城事業所総務室マネージャーの菊地法人氏

ぶことは別のもの。最初は入った会社の仕事の基礎を覚えることが大切。何でも吸収する気持ちで来てください」と話した。

くりはらジョブ・フェアは、地元企業への理解を深めるとともに、学生の就職に対する意識高揚を図るため、春、夏、秋の年3回開催



楽しそうな機械・知能系女子の交流会

機械工学にも女性の目を通じた新しい視点やアイデアの創出が強く求められている。そのためにも「工学女子」の輪を広げたいという思いで実施されている東北大学工学部機械・知能系「女子学生のつどい」が、4月4日、あおば食堂DOCKで新入生を迎えて開催された。

最初に機械・知能系における女子学生支援活動や女

子静養室、ALICE（東北大学工学系女性研究者育成支援推進室）による工学系全体の女性研究者・女子学生支援についての紹介。続いて、新入生が在校生に自由に質問できるパネルディスカッションや、新入生・在校生・教員が自由に話す交流会が行われた。機械系主任は、「失敗を恐れずに挑戦し、その経験を新しい力とし成功につなげてください」というメッセージが送られた。

参加者からは「思っていたよりたくさんの女性がいて安心した」「友だちを作るきっかけになる」という声があがった。

みやぎジョブカフェ・職場見学訪問ツアー

キャリアアカウンセリングや職業訓練の情報提供、職場体験から職業紹介までを行うみやぎジョブカフェ（みやぎ若年者就職支援センター）で、若年求職者と来年3月新卒予定の大学生などを対象に職場見学訪問ツアーが5月22日開催された。

訪問先のひとつである、シリコンウエーハの再生事業を行う株式会社RSテクノロジーズ三本木工場では、会社概要の説明の後、ウエーハ受け取り・エッチング・目視検査・研磨加工などの工程を見学した。

参加者からは、「勤務体制はどうなっているのか?」「配属されるとしたらどういう部署か?」「経験がないが、教育や研修などは実施されるのか?」などの質問が活



多数の人が参加した職場見学訪問バスツアー

訪問先の株式会社RSテクノロジーズ三本木工場



「外資系ということもあり、年功序列ではなく実力主義です。チャレンジ精神のある人を求めています」と、(株)RSテクノロジーズ三本木工場工場長の遠藤智氏

みやぎジョブカフェ、求職者と企業を支援する 「合同適性試験&合同企業説明会」開催

みやぎジョブカフェが主催する「合同適性試験&合同企業説明会」が、6月2日、仙台市情報・産業プラザで開かれた。当日は、午前と午後の2回合同適性試験が実施され、試験の間に企業説明会を開催。宮城県内の企業45社が参加し、プ

スを訪れた若年求職者や大学新卒者に、事業内容等の説明を行った。

今回参加した企業のうち、半導体や建材、食品などモノづくりに関わる製造業は9社。「何事も明るく前向きに受け止め、プラス思考で行動できる、自立した人材



合同適性試験の様子



製造業のブース



合同企業説明会会場の様子

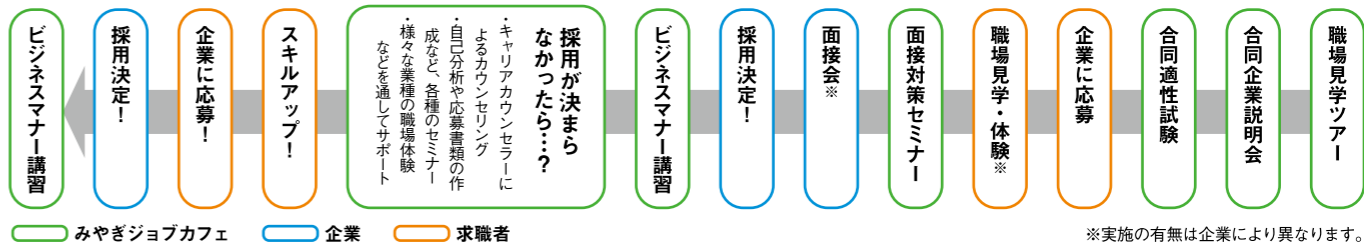


合説ワンポイントセミナーの様子

を求めています」（株式会社ホクエツ）などと、求める人材について話した。

会場には合説ワンポイントセミナーのコーナーも設けられた。求職者たちは熱心に説明を聞き、有意義な時間を過ごした。

みやぎジョブカフェ・合同適性試験&合同企業説明会の進み方



仙台市立仙台台高校の2年生が 東北工業大学模擬授業を体験

高校生を対象に、「社会の中で活かされている学問」をより分かりやすく伝えたいとの思いから始まった東北工業大学の出前授業。その一環として、4月24日に東北工業大学八木山キャンパスにおいて模擬授業が開催された。

参加したのは仙台市立仙台台高校の2年生37名。知能エレクトロニクス学科 藤田豊己教授による「ロボット

の仕組みと視覚機能」の講義を聞いた生徒は、「より人間に近い機能を持つロボットをつくるためには、まず人間について知らなくては いけません」という説明に大きくうなずいていた。

その後、建築学科と情報通信工学科の施設を見学。建築模型や装置の操作説明にも真剣な眼差しで聞き入っていた。



建築模型の説明に聞き入る高校生たち

この出前授業は、例年約50校、1300名余の生徒に利用されている。

「すずめ踊り」「花は咲く」に想いを込めて 第24回全国産業教育フェア宮城大会第1回生徒実行委員会

専門高校の学習成果を発表する全国産業教育フェア。平成26年11月8日・9日に第24回宮城大会が開催されるが、その準備のひとつとなる第1回生徒実行委員会が、5月30日、名取市文化会館2階中ホールで行われた。

このフェアの目的は、日頃の学習成果を広く紹介し、



壇上で行われたアトラクションの練習風景

産業教育の理解・関心を高めること。「富良野宮城」「観光王国みやぎ」「食料王国みやぎ」として新たな産業教育のあり方を発信する。

第1回生徒実行委員会では、開会式アトラクション「すずめ踊り」と、閉会式合唱アトラクション「花は咲く」の練習も行われた。参加者からは「被災地からのつくりへの想いと感謝の気持ちを感じられた」という声があがった。

スマートフォンからも
ご覧いただけます



オガレ! がリニューアルし、 「オガレ! ACE」に生まれ変わりました。

オガレ! は2012年5月に発刊以来、「人材育成情報誌」として、
これからの若い人材を育てる地域の取り組みを支援するために、様々な情報を提供・発信してまいりました。
そしてこの度、歩みを一歩進めて、ものづくり産業広報誌「オガレ! ACE (エース)」として、再出発します。

ACE (エース) は

Active (アクティブ) 自分から進んで働きかけるさま。活動的。積極的。能動的

Creative (クリエイティブ) 創造的。独創的

Energisch (エネルギー) 活力にあふれているさま。精力的

の頭文字をとり、活動的で創造的があり活力にあふれる産業界を支える人材 (エース) を
育成していきたいという想いを込めて名付けました。

震災以降、まだまだ復興の道半ばにいる宮城県。未来への取り組みを支え、けん引する
ための若い人材が必要です。オガレ! ACE (エース) は、若い皆さんといっしょに、
地域の産業や街づくりなどを盛り上げていきたいと考えています。

さあ、「ものづくり」を通して 未来のエースを目指しませんか？

オガレ!とは

「オガレ!」は宮城の方言「おがる (育つ)」と応援のかけ声「オーレ」の造語です。
未来の産業人を「おがらせよう」と取り組む学校や大学、そして企業、地域の人々を応援したい、
という意味を込めて名付けられました。



広告

平成26年度地域中小企業の人材確保・定着支援事業 ～登録企業 / 学生募集のお知らせ～



宮城県中小企業団体中央会では、企業の採用、学生の就職活動を
トータルサポートする「地域中小企業の人材確保・定着事業」の
登録企業 / 学生※を募集しています

STEP 1 大学・学生との顔の見える関係づくり

STEP 2 求人・求職のマッチング

STEP 3 若手社員の人材育成・定着支援

※宮城県内の大学、高等専門学校、専門学校に属する者および左記を卒業後3年以内の者

[問合せ先] 宮城県中小企業団体中央会 TEL : 022-222-8241 FAX : 022-222-5557 HP : <http://www.job-connect-miyagi.jp/>

●この事業は平成26年度「地域中小企業の人材確保・定着支援事業」の補助を受けて実施しています

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。

GREEN PRINTING JPM
P-210064
この印刷物は、環境に配慮した
原料に生産されています。

RICE
INK

この印刷物は、
輸送マイルージ低減によるCO2削減や
地産地消に着目し、国産米ぬか油を使用した
新しい環境配慮型インキ「ライスインキ」で印刷し、
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部あたりの印刷単価は68円です。