

SUGOI REPORT
スゴ★レポ

高校生編集部が
 地元企業の魅力発見！



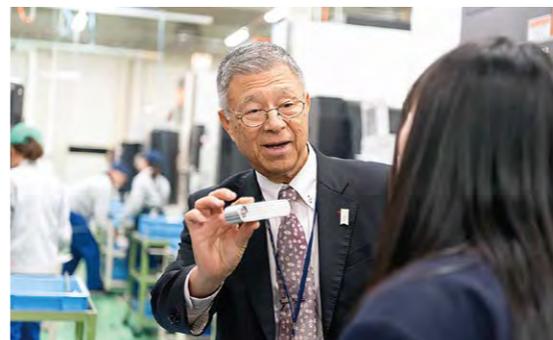
私たちの生活を豊かにしてくれる、さまざまな製品やサービス。それらはすべて、たくさんの仕事の積み重ねです。世界中の豊かな暮らしを陰ながら支える仕事に、情熱を傾ける大人たちを紹介します。

「飛行機をつくる会社」。この言葉から、皆さんはどんなものをつくる仕事を思い浮かべるだろうか。機体やエンジン、コックピットの機器など、飛行機を飛ばすためのものをイメージしがちだが、それ以外にも、私たちが乗る旅客機には快適さを支えるさまざまなものがある。酒田市の旧松山地区に本社を構える松岡株式会社は、現在メインの事業として手がける製品もその1つ。客室乗務員が、機内で飲食物の準備・提供の際に使う「ギャレ」と呼ばれる設備がそれだ。「ここで製造したギャレは、世界中を飛び回る旅客機に幅広く導入されています」と話す入社6年目の河村万智さん。お客さまから



写真提供：松岡

注文を受け、作業指示書や図面を作成し、製造工程の担当者へ受け渡す出図業務を担当している。注文という「文字情報」をどのようなように伝えると、製造担当者が「形」をつくりやすいか。伝え方にアイデアが求められる仕事だという。「コミュニケーションは、やっぱり大事ですよ」と話すのは、同じ部署で生産管理業務を担当する入社3年目の本間裕次郎さん。注文ごとに材料を発注しスケジュールを立て、製造現場とやり取りしながらチームを動かしていく仕事だ。「製品が形になったとき」「無事



代表取締役社長の氏家昇一さんが、事業への想いを語りながら工場を案内してくれた。

高度1万メートルの「快適」を支える仕事。



本間裕次郎さん(左)と河村万智さん。それぞれ県内、首都圏へと進学したが、卒業後すぐにUターン。生まれ育ったまちの安心感は違うという。



社員全員がはたらきあっている、とても明るい雰囲気職場だ。

河村さんは深く頷き、こう続けた。「今はお互いに、その部分で苦労することはありませんが、それは先輩方の確かなフォローのおかげです。質問に丁寧に答えてくれるだけではなく、こちらの意見もきちんと受け止め、必要であれば改善に取り組みなど、対話を重ね全員でレベルアップしていこうという

意識が、当社は強いと思います」。松岡株式会社の創業は130年以上も前のこと。社名から察しがつくかもしれないが、絹糸をつくる事業でスタートした会社だ。時代に合わせた事業を展開するだけでなく、こうした「人の力」も、長く会社を続けていくには欠かせないものなのだろう。「新しい業務にもチャレンジしながら、地域経済にも貢献していきたい」と今後の展望を語る2人。彼らの仕事は、今日もたくさんの快適な旅を支えている。



写真提供：松岡

松岡株式会社
 住／酒田市字仲町20
 電／0234-62-2222
 HP／<http://www.matuoka.jp>

(取材：酒田東高校文芸部)

肉や魚、野菜、果物など、多くの命をいただいて私たちは生きています。その裏で、肉をはずされた皮や骨、脂など、食材として出荷されないものも多く生まれているわけだが、それらは一体どこへ行くのだろうか。鶴岡東工業団地に生産拠点を持つ丸善食品工業株式会社に、その答えがあった。

創業の地は、本社を構える東京。廃棄するしかなかった豚脂を活用し、サラミに入れる白い脂をつくる事業からスタートした。独自の技術でニーズを掘り起こしながら規模を拡大し、鶴岡に生産拠点を



スープの抽出に使う釜は、骨と水が2トンずつ入るとも大きなもの。この釜が合計16個もあるというから驚きだ。

移したのが1982年のこと。養豚が盛んな庄内の地の利も活かし、骨の加工技術を確立、現在は豚・牛・鶏の脂や骨を主原料に、ラーメンスープやカレーなど多種多様な製品を製造している。

「社名は表に出ませんが、手がけた製品が多く有名外食チェーンや大手食品メーカーで使われるのは、やっぱり嬉しいですよ」と阿久津翔太さんは言う。高校で食品製造を学ぶ中で、自分がつくったものを食べてもらう喜びを知り、この世界に飛び込んだ。担当は、大きな骨の塊からスープを煮出す抽出業務。「なかなかの力仕事ですが、メンバーにも恵まれて毎日楽しくやっています」と笑顔を見せる。「スープを煮出した後の骨

を楽しむには、人のつながりが不可欠だ。そこに別の視点を加え、さらに仕事を充実させてほしいと導入したのが「メンター制度」。業務上の関わりが少ない先輩社員がメンターとなり、新人社員の相談に乗ったり、イベントをしたりするという。導入5年目になるが、離職率低下という形で効果が出ているそうだ。



製造の流れについて、一つ一つ丁寧に説明する小林さん。

を農業用肥料の原材料として提供したりと、命を無駄にしない姿勢に共感したんです」と入社経緯を語る小林伶菜さんは、原材料の計量業務を担当している。「計量と一口に言っても、製品数が多く覚えることがたくさんあります。着実な成長を目指し、先輩に助けをもらいながら難しい業務にも挑戦しています」。目標を持って仕事



「今後は、健康食品や機能性食品の開発にも力を入れていきたい」と話す、代表取締役の竹本博則さん。

家族や友だちの近くで暮らしていきたいと自ら地元就職を選んだ2人。仕事はもちろん、工場見学受け入れやイベント出店など、地域との関わり合いを通じ地元愛を増す一方だという。「この会社の一員として、大好きな地元庄内の食を盛り上げていきたい」と力を



工場見学の後、自慢のラーメンとカレーをごちそうになった。



豊かな食の循環で、「おいしい」をたくさんの人に。



入社5年目の阿久津翔太さん(左)と3年目の小林伶菜さん。仕事を通じ、業務スキルはもちろん、やるべきことを見つけ自ら動き力が身についたという。

編集後記

本間さんが酒東出身なこともあり、将来について具体的に考える機会になりました。熱量を持って働く社員の方々から刺激を受け、帰りの車で、将来の目標について語り合ってしまうほどでした。地元就職を考えていない高校生にこそ、地元にもこんなに情熱を持った会社があるのだと知ってもらいたいと思いました。(酒東・ゆう)

初めての取材で緊張しましたが、丸善食品工業の皆さんが丁寧に楽しく対応してくださいました。「鶴岡は食べものがおいしくていいところ」と言っても、住んでいる人には伝わりにくいかもしれません。地元の人に、「この豊かな食文化は当たり前のことではない」と気づいてもらうにはどうしたらいいか、考えさせられました。(鶴工・みはる)

編集部員&特ダネ まだまだ募集中!

「スゴハイ」の企画制作をやりたい高校生、「こんなスゴい高校生知ってる」「私、スゴいんです」などスゴい高校生の情報は随時募集中です。お気軽にご連絡ください。

ご応募・お問い合わせ先

Cradle事務局
info@cradle-ds.jp

編集・文=Cradle高校生編集部、工藤 拓也
写真=関 真由美
協力=酒田東高等学校、鶴岡工業高等学校

丸善食品工業 株式会社

住/ 鶴岡市宝田3-6-31
電/ 0235-25-1191
HP/ https://maruzenfood.co.jp

（取材・鶴岡工業高校新聞・龍児編集委員会）
込める。地元企業から毎日原材料を仕入れ、製品の副産物で地域の農業に貢献する。その農産物は、動物たちの骨や脂とともに製品を生み出す力として、自社の事業に返ってくる。丸善食品工業が生み出すサイクルは、今や地域経済に欠かせないもの。それはまた、地域の未来をつくる人を育てるサイクルでもあるのだ。