

BOOKS FOR PARENTS

Jimbo
DE
ShiGo!!

保護者の皆様へ



子どもの未来の可能性を 広げるために

子どもの幸せは、都会に出て仕事をする
ことなのでしょうか？

地元には仕事がないと嘆いていませんか？

生活している地域をよく見て、

たくさんの人に話を聞き、

情報を集めてみましょう。

ご自分のお子さんの得手不得手は

保護者のみなさんが最もよく知っているはず。

都会にはない可能性を東北で、地元で、

親子で探してみませんか？



* INTERVIEW *

01

女性の視点を活かして 私らしく地域に貢献したい

千代川らんさん
2019年入社

三陸鉄道株式会社は、日本初の第三セクター鉄道。岩手県大船渡市と「あまちゃん」で有名な久慈市を結ぶ三陸鉄道リアス線を運行しています。

岩手県内の短大を卒業後、三陸鉄道株式会社に入社した千代川さん。現在は宮古駅の窓口業務をしています。

入社1年目の爽やかな千代川さんにお話を伺いました。

*入社したきっかけ

私は三陸鉄道沿線の山田町出身で、就職活動を始めた頃に三陸鉄道リアス線が盛く久慈間で全線開業するというニュースをよく見るようになり、地元住民として活躍できる鉄道会社で働きたいという想いをもち、入社を決意しました。



COMPANY * PROFILE *

三陸鉄道株式会社

岩手県宮古市栄町 4

TEL : 0193-62-8900

FAX : 0193-63-2611

<https://www.sanrikutetsudou.com/>



事業内容：

鉄道事業 / 第2種旅行業 / 損害保険代理業
/ 物品販売業



入社式の時は、宮古駅のホームには多くのテレビ局の取材が来ていました。テレビに私の顔が映り、たくさんの方の地域の人から「テレビ見たよ！」と声を掛けていただきました。

* いまのしごと *

今の宮古駅は三陸鉄道だけではなくJRの鉄道業務も移管されているため、JRのみどりの窓口の仕事も同時に行っています。

盛岡発の新幹線や特急などの切符も扱うのですが、入社前はそれほど鉄道のことを知らなかったため、入社後、鉄道について一から学びました。

JRの窓口業務は、JRからの出向の社員を中心として一緒に行っています。今は、先輩方から切符のこと、鉄道のことなど教えてもらうことが多いです。

駅の窓口にいると、お客様から宮古市の観光について質問されることもたくさんあります。隣の山田町出身であることを活かし、上手く案内できた時が、やりがいを実感する瞬間です。

保護者の方へ

学生であっても学生なりに将来や家族のことをしっかり考えています。お子さんの考えをご家族として温かく見守って、意思を尊重してあげてください。



* 地元ではたらく魅力

山田町は宮古市の南隣の町。地元には知り合いの方、応援してくれる方がたくさんいます。人に関わる仕事をしなかったことから、窓口にいると地元の方に声を掛けてもらったり、名前を覚えてもらえたりす

ると、地元に関わっていることを改めて実感できます。

これからもこの宮古市で頑張っていきたいと思っています。

* 未来へのビジョン

女性であることを活かして、現在も運んでいる御座敷列車、こたつ列車などの企画等に携わっていきたいと思います。

* OFFTIME *

家族でのんびり

実家に暮らしているので、その日の気分で両親と買い物やドライブに出かけます。

自分の車を購入したら、色々な場所に出掛けてみたいです。

* ONTIME *



18:20 退社

8:50 出社

窓口業務はシフト制です。

その日の窓口のもう一人の当番の人と窓口業務の他に列車の改札業務も行います。交代で窓口に立ったり休憩したりします。

* INTERVIEW *

02

地酒の力で 地元を盛り上げたい

小松由貴さん
2016年入社



活性原酒「雪っこ」の
瓶詰を担当しています。



昭和初期に地元の酒蔵が集まってできた
酔仙酒造株式会社は、地元あつての会社と
いうスタンスが、地元の方々から変わら
ず愛され続けています。

震災によって社屋すべてが流されてしま
い、陸前高田市から大船渡市に工場を移
し事業を再開しました。

地元の代表企業で働く、お酒と地元が
大好きな入社4年目のフレッシュな小松さ
んにお話を伺いました。

*入社したきっかけ

東日本大震災を経験したことで、高校
卒業後は地元の企業に貢献したいと思うよ
うになりました。

地元企業への就職活動を進めるなかで、
復興のために地元を盛り上げるのは「祭
り」、祭りと言ったら「酒」、酒と言ったら「酔



瓶詰の工程のチェック



COMPANY * PROFILE *

酔仙酒造株式会社

本社：

岩手県陸前高田市高田町字大石1-1

製造場：

岩手県大船渡市猪川町字久名畑136-1

TEL：0192-47-4130

FAX：0192-47-4135

<https://suisenshuzo.jp/>



事業内容：

日本酒・焼酎の製造・販売

* いまのしごと *

仙酒造」とインスピレーションが沸き、入社を決めました。

現在所属している製造部では、お酒を瓶に入れる工程を任されています。今年の9月からは酒造りを新たに学んでいます。お酒の元となるものを造っており、麹菌という生き物を扱っています。温度調節や水の加え方など非常に難しい仕事ですが、学ぶ楽しさも感じています。

入社から4年、経験を積み、今では利き酒によって、商品の良し悪しを感じることもできるようになってきました。



保護者の方へ

就職先を選ぶ際に、給与面に目が行くかもしれませんが、そこで働いている方の人柄や職場の雰囲気などが働くうえで大切な視点だと思います。私も、何でも話しやすく、自分の意見も取り入れてもらえるフレンドリーな会社が良いと思ったので、酔仙を就職先に選びました。



* 地元ではたらく魅力 *

今の場所は、海も近く、自然と触れ合うことできるので嬉しいです。

酔仙酒造は地元の知名度が高く、周りの人に認知されており、誇らしく感じます。地元の老舗企業でもあり、就職する時も親が賛同してくれました。

* 未来へのビジョン *

まだまだ、大船渡市と陸前高田市は復興したと言える状態ではないため、今でも飲み屋に行っても賑わっているような感じはしなないです。そのような状況のなか、お酒を通して、飲み屋が賑わうことで、大船渡全体を活性化させていきたいです。

まずは、酒造りを覚えて、友達や知人に「俺が作ったお酒だよ」と自分の酒を振るまうことで、酔仙酒造の認知度を更に広げていきたいです。

* OFFTIME *

自然を満喫

冬はスノーボードをしています。釣りも好きで自然を満喫しています。



* ONTIME *

17 .. 10	13 .. 00	12 .. 00	8 .. 30
退社	工場で瓶詰作業	お昼休憩 酒造り	出社

* INTERVIEW *

03

最新の食品安全認証の元 個々の技術を磨く

及川卓馬さん 2016年入社
伊東佑太さん 2017年入社



入社4年目の及川卓馬さん

株式会社鮮冷は、東日本大震災後、女川町にできた新しい会社です。

サンマを中心とした鮮魚の取り扱いと冷凍冷蔵事業の株式会社石森商店と、ホタテを中心とした商品を取り扱い、高い水産加工技術を持つ株式会社岡清により、設立されました。

食の安全性を徹底的に追求し、2017年には世界で通用するFSSC22000の認証を受けました。現在は、細胞を壊さない冷凍技術「CASシステム」により、全国に新鮮な状態で刺身を供給できるようになっています。

及川さんは入社4年目。ホタテ冷凍具柱の製造を担当し、現在は各工程の人員配置やオペレーションの管理も任されています。

伊東さんは入社3年目。魚の下処理から切身、刺身の製造を担当しています。



COMPANY * PROFILE *

株式会社 鮮冷

宮城県牡鹿郡女川町市場通り 8

TEL : 0225-25-5100

<https://www.onagawa-senrei.co.jp/>

事業内容：水産加工業



入社3年目の伊東佑太さん

2人とも、FSSC2000による食品安全マネジメントシステムを運用するチームに所属し、安全な製品の製造について学び、実践しています。2人に今の仕事について、お話を伺いました。

* いまのこころ *

(及川) 入社当初、海の仕事は農村部と沿岸部で時間の感覚が異なり、せわしない思いながら仕事をしていました。しかし、仕事を通じて、魚の鮮度を保つことや、人との接し方が重要であると学び、先輩の指導を受けながら頑張ってきました。

(伊東) 入社当初、作業の段取りや包丁の扱い方に慣れておらず、苦労しました。しかし、先輩に技術を教わったり自分で研究し、魚をさばく面白さを感じるようになりました。また、魚のさばき方で食感や美味しさが変わる奥の深い仕事だと思うようになりました。今は包丁の扱いにも慣れ、鯖をさばくのが得意です。

保護者の方へ

私は農業の盛んな地域で育ちましたが、水産業にも興味があつたので、今の会社を選びました。親の立場からは、環境が変わることへの心配はあつたかと思いますが、自分の選択を理解して応援してもらいました。

*地元ではたらく魅力

(及川) 色々な人と交流することで、地元の細かな歴史などを知ることができ、地元に着が沸きました。

(伊東) 地元で就職することは、近所に友達や知り合いも多いことから、悩みごとなどの相談もしやすいので良いと思います。

保護者の方へ

就職に悩む若者には、両親が一番身近な先輩です。人生の先輩としてアドバイスをすると、心強いのではないでしょうか。

*未来へのビジョン

(及川・伊東) 現在の仕事のスキルアップだけでなく、食品安全についての勉強や、新しい商品の企画にも参加したいと思っています。

* OFFTIME *

職人の休日

(及川) オンとオフはしっかりと分けたタイプで、休日はドライブや、時にはパチンコや競馬で気分転換します。

(伊東) 休日は自宅でゆっくり過ごします。特に、映画を観るのが好きです。

* ONTIME *

8:00 作業内容の確認、設備、機器の

点検、出荷伝票の整理

12:00 お昼休み

及川さん

(ホタテの脱殻、選別、凍結など)

伊東さん

(刺身などの製造作業)

16:30 作業終了前に、清掃、洗浄、殺菌

作業を入念に行います。

17:10 退社

* INTERVIEW *

04

子供の頃からの夢 漁業の世界へ自ら飛び込む

狩野倅太さん

2019年入社

狩野さんは福島県福島市出身。工業高校を卒業後、2019年4月から海苔養殖業の世界へ。

現在は、有限会社マルマサ近藤水産で、海苔と種牡蠣（牡蠣の養殖用種苗）の養殖を行っています。

生まれ故郷から単身、新たな世界へ飛び込んだ狩野さんに就職のこと、これからの目標などを伺いました。

*入社したきっかけ

子供の頃から漁業を仕事にしたいと考えていました。両親や親族に水産業に従事している人は全くない環境でしたが、強い思いを持っていました。

県内の水産高校への進学について両親の反対を受けたため、近くの工業高校へ進学しましたが、漁業への想いは消えることな



種牡蠣を船にあげる。
早朝の仕事も慣れてきた。



COMPANY * PROFILE *

有限会社マルマサ近藤水産

宮城県石巻市塩富町1丁目7-26

TEL : 0225-24-0569

FAX : 0225-24-0669

事業内容：水産業（海苔養殖業）

* いまのしごと *

海苔養殖の世界に飛び込んで、もうすぐ1年。現在は海苔と種牡蠣養殖の手元（先輩のサポート）をしながら仕事を覚えている最中です。海苔の繁忙期は11月から4月の寒い時期。朝6時頃から先輩たちと船に乗って外海で育てている海苔を収穫し、陸に戻って工場の機械で乾海苔（焼きあげる前の板状の海苔）を製造する作業をしています。

繁忙期は午前中2回海に出て、その後、海苔の製造を夕方まで続けます。

海苔の生育状況を見極めたり、網の傷

く、フィッシャーマン・ジャパン（PJO）が取り組む「TRITON PROJECT」を自分で調べ、石巻市で開催された1泊2日の漁師学校に参加しました。慣れない船の上の仕事で、船酔いなどに悩まされましたが、その一方で漁業の面白さを体感し、漁業への道を改めて決意しました。

その後、フィッシャーマン・ジャパンを通じてマルマサ近藤水産と出会い、入社を決めました。

んでいる箇所を見つける事はなかなか難しい仕事ですが、日々少しずつ経験を積んでいる最中です。

海苔の収穫が終わった5月から8月は閑散期。種牡蠣の養殖の仕事や陸での作業を行います。その時期はゆつくり週休二日制なので意外にしっかりと休める時は休めています。

漁師の仕事には小型船舶免許とフォークリフトの資格が必要ですが、学生時代にフォークリフトの資格を取得し、入社後さらに小型船舶の資格を取得しました。着実に一人前の漁師への道を歩んでいます。

保護者の方へ

私の場合は両親に、見知らぬ土地で縁のない水産業に就職したいと言ったら、反対されました。でも、実際に働いている私の生き生きした姿をみて、両親は納得したようです。本人が真剣に考えた進路であれば、見守ってあげてほしいです。

* 石巻ではたらく魅力

一人で飛び込んだ石巻でしたが、温かく迎えてもらいました。今は、同じ海苔養殖をしている若手の先輩が仲良くしてくれたり、親方がラーメンを食べに連れて行ったりしてくれます。

* 未来へのビジョン

海苔養殖の仕事では松島の海で作業することがあります。その作業には先輩の操船する船に乗って向かうのですが、小型船舶の免許を取ったので、いずれは自分一人で船に乗って仕事をできるようにになりたい。将来は自分の船を持ってこの仕事を頑張っていきたいと思っています。

* OFFTIME *

休みはゲーム三昧

休日は気分転換に、自宅アパートで日がな一日ゲームをして楽しんでいます。



* ONTIME *

6 .. 00	仕事場に集合
	天候を見て親方が海に出るか決める。波が高いときは休漁(仕事休み)
6 .. 30	出航(海苔の収穫)
8 .. 00	陸へ(海苔を機械に)
10 .. 00	2度目の出航
12 .. 00	陸に戻って食事
13 .. 00	海苔製造ラインのサポート
15 .. 00	終業
繁忙期は海苔の収穫期(11月から4月)。ほかの時期は陸の仕事が多くなる。	

* INTERVIEW *

05

地元に戻り 街の役に立つ仕事を

橘翔平さん

2016年入社

株式会社渡辺サービスセンターは、総合建設業として1969年に創業し、建築設計、不動産、環境関係のコンサルティングなど多様な領域をカバーする言わば地元のインフラ企業です。

橘さんは、岩沼市の隣の村田町で暮らす若手社員。20歳の時に入社し、5年目になります。

若い力で地元に貢献しようとする橘さんに仕事のこと、生活のことを色々伺いました。

*入社まで

工業高校卒業時に実家・地元から外へ出てみたいと考え、両親の反対を押し切り、千葉県にある電気関係の工事に就職し、高所作業などを担当していました。が、会社までの通勤ラッシュと社内の人間関





COMPANY * PROFILE *

株式会社 渡辺サービスセンター

宮城県岩沼市下野郷字新拓 170 番地 1

TEL : 0223-22-1505

FAX : 0223-22-1506

<http://www.w-sc.co.jp/>

事業内容：建設工事
建築設計
造園工事
不動産取引



いまのしごと

現在は、地元を中心に道路や河川などの土木工事や外構工事を主に担当しています。街中の現場で作業をしていると、「がんばってね」と声を掛けてもらうこともあります。そんな時は、地元の役に立っていることが実感でき、やりがいを感じています。

土木の仕事にも慣れてきて、現場に入る前の事前準備や、段取りもミスなくできるようになってきました。

係に疲れ、すぐに地元に戻ることを決意しました。地元に戻ることを父に話した際は、「まだ2年しか働いていないのだから帰ってくるな!」と言われ、帰った時は1ヶ月間、口を利いてもらえませんでした。

それから、父と徐々に話していくなかで、父が働いている渡辺サービスセンターの会社の雰囲気が良いこと等を聞き、興味を持って調べたところ、復興等で地域に貢献している会社だと分かり、復興で地元に貢献したいと考えていた私は、早速応募しました。

また、前職の工事会社での高所作業や電設系工具を扱った経験が、今の土木工事にも活かせています。

会社では様々な研修制度がありますが、そのなかで、知的障がい者施設で半年間の研修がありました。その時に、障害のある方が道路で困っていることなどを目の当たりにし、障害のある方々でも歩きやすいバリアフリーな道路づくりを意識できるよう、ただ工事をするだけでなく、より広い視野を持って仕事に取り組むことができるようになりました。

* 未来へのビジョン *

現在は2級土木施工管理技士の資格取得に挑戦中です。今後、より高いスキルが求められる1級施工管理技士など資格取得に挑戦し、より社会に貢献できる仕事をしたいと思っています。

保護者の方へ

私は、地元を離れて就職しようとした時、両親に反対されました。しかし、新しい土地で生活することで得られる経験も、人生で大きな意味があると思います。本人が考えて選んだ道を応援してあげてください。



* OFFTIME *



サバイバルゲーム

休日は基本ゴロゴロしたり、筋トレをしたりします。
また、仙台市や山元町に出かけて行き、サバイバルゲームを仲間と楽しむこともあります。

* ONTIME *

7 .. 00	出社
8 .. 00	工事担当と打ち合わせ
8 .. 30	現場へラジオ体操
12 .. 00	現場作業
13 .. 00	昼食
16 .. 30	現場作業
17 .. 00	片付け 退社

* INTERVIEW * 06

新しい機械を覚えて ステッパアップしたい

渡邊海斗さん

2017年入社

株式会社斎藤工機は多品種少量生産に対応する金属加工メーカー。

製品の製造に関わる工具や治具の製作や部品の組立製作を請け負い、除雪機や新都市交通車両の運行に必要な部品などにも採用されています。

渡邊さんは、生まれも育ちも伊達市保原町。保原高等学校卒業後、株式会社斎藤工機に入社し、今年で3年目になります。そろそろ、新人の肩書きも取れる頃の渡邊さんに色々とお話を伺いました。

*入社したきっかけ

高校時代から、モノづくりに興味がありました。高校の職員室の求人票を見ていた時に、斎藤工機の求人票を見つけました。その求人票には、新幹線の部品等、人の生活の役に立つモノづくりができると書か



COMPANY * PROFILE *

株式会社斎藤工機

福島県伊達郡川俣町飯坂字壁沢 7-1

TEL : 024-566-4130

FAX : 024-566-5590

<https://saitokouki.com/>



事業内容：治工具および機械部品の加工から組み立て全般（多品種、小ロット）



れていました。

そこに興味を持ち、その後、夏休みの職場体験に参加し、入社に至りました。

*いまのしごと

現在は、産業用ロボット、マシニングセンタのオペレーションを任せられ、ドリルでの穴あけやカッターを使った削りなどを行っています。後工程の研磨を担当する先輩方が少しでもやりやすくなるように考えながら作業しています。

作業は日によって異なり、毎日違うものを加工しています。色々な種類の製品を10個から20個ずつ作ることが多いので、1日に多くて5種から6種くらいの製品を手掛けている。精密加工という世界は、100分1ミリという精度まで求められます。入社前までは全く触れたこともないような精度だったので苦労しました。

また、金属の材質も含まれる成分の含有量が硬さが変わるので、工具との相性も覚えなくてはなりません。失敗を経験しながらも、上司のアドバイスを聞き、知識を蓄えています。

保護者の方へ

町工場では色々なことに挑戦できるので、飽きることなく、常に新鮮な気持ちで仕事が続けられています。また、資格を取ることで、技術を磨くとともに、給料が上がるのでモチベーションにつながります。自分も旋盤技能士の資格を取りました。

*成長したと感じたこと

メンタルが強くなったと思います。最初の頃は、失敗するとご飯も食べられないくらいショックを受けて、立ち直るのに時間が掛かっていましたが、3年目になって、失敗は自分にとって必要なことと思えるようになりました。

今の仕事は一人でやることや、学ぶことが多いですが、自分の手で作り出していることが実感でき、やりがいにつながっています。

*地元ではたらく魅力

就職活動当初から、地元以外で働く、外に出るという意識をしたことがなく、自然に選んだ職場が今の会社でした。通勤に時間が掛からないので、仕事に集中できる環境が良いです。

*未来へのビジョン

新しい機械を導入する予定があるので、導入されたら進んで機械のことを勉強し、新しい作業に挑戦していきたいです。

また、研磨加工の部分も勉強して、自分の技術に磨きをかけていきたいと思っています。



* OFFTIME *



先輩たちと仲良く
友人たちと飲みに行ったり、ゲームをしたりします。
会社の若手の先輩たちが誕生日会を開いてくれたのが嬉しかったです。

* ONTIME *

17 .. 15	15 .. 00 .. 15 .. 15	12 .. 00 .. 13 .. 00	8 .. 15	7 .. 45
退社	作業 休憩	作業 お昼休憩	作業 始業	出社

* INTERVIEW *

07

会社のスタートアップに 関わった貴重な経験

武田真理子さん

2015年入社

株式会社ワンダーファームは、様々な品種のトマトを自社農場で生産しながら、トマト狩りやレストラン、カフェ、ショップを併設した体験型農場を運営しています。

武田さんは、営業推進グループに所属し、野菜ソムリエの資格を持っています。

武田さんが入社した時は、建屋がなかった状態という黎明期。何も無いところから始まって6年目。仕事のこと、今までの苦労したことなどのお話を伺いました。

*この会社を選んだ理由

いわき市出身の私は、人と話をするのが好きでした。高校卒業後、福島大学進学のため福島市へ引っ越したのですが、大学卒業後は地元いわき市に戻りたいという気持ち強く、そんな時、「この会社が新しく事業





COMPANY * PROFILE *

株式会社ワンダーファーム

福島県いわき市四倉町中島字広町 1

TEL : 0246-38-8851

FAX : 0246-85-5106

<http://www.wonder-farm.co.jp/>



事業内容：

農産物加工販売事業 (トマトジュース・OEM製造等) / 物販事業 (直売所の運営) / 飲食事業 (レストラン運営) / 体験事業



を立ち上げるみたいだよ」と、両親が見つけてきたのがワンダーファームでした。

面接の時に、「これからみんなで一緒に考えながら会社を作っていきますよ」という会社の考え方に惹かれ、新卒で会社の立ち上げから関われることはないと思い、入社を決めました。

* いまのつらい *

団体ツアーのお客様の受け入れと、施設内での対応が主な業務です。

幼稚園の遠足から年配の方、海外からのツアーの受け入れもあるので、お客様に合わせて臨機応変に話の内容を変えています。ツアーだけでなく、視察や研修の方々はより現場の見学が主になるので、その場合も話の内容は異なります。

ランチだけのお客様や買い物だけのお客様もいらっしゃいます。お客様次第で変化することが出来る現場対応力も大切です。

ツアー受け入れ前に、電話ヒアリングをしますが、その時に伺った情報はとても重要です。

最初はマニュアルもなく、全て手探りで経験を積みながら仕事を作っていました。

私目当てで来ていただけるお客様もいらっしゃるのです、とても励みになります「楽しかった、また来るね」と声を掛けていただくのが一番嬉しいです。また、入社してから野菜ソムリエの資格も取得しました。新聞にレシピを掲載していただいたこともあって、励みになっています。

*地元ではたらく魅力

私は一人っ子です。両親に何かあった時のために地元に住たいと思っていました。

また、友人がいわき市内で就職しているのも地元に住るポイント。

地元いわき市は、海や山が近く自然が豊かで、夏も過ごしやすく、日照時間も長いのでトマト栽培にも向いている良いところですよ。

*未来へのビジョン

今は、チラシの制作、ホームページ、SNSを使った広報を任されています。見やすい物、という見せ方が最も伝わるのかを考えながら集客につなげていきたいと思っています。

保護者の方へ

いわき市は、原発に近い地域ということで、気にされるご両親の方もいらっしゃると思います。被災直後は風評被害もありましたが、働くみんなの頑張りで、今では福島野菜のイメージも改善されてきていますので、安心してください。

当社も最初は県内のお客様ばかりでしたが、この6年間で県外のお客様もかなり増えてきました。



* OFFTIME *

日本史の勉強会に参加
福島大学で週末に行われるの日本史の勉強会に参加しています。元々、大学で歴史を勉強していて、いまだに恩師から、「卒業論文の研究会や学術講演会があるからおいでよ」と誘われたり、卒業生と一緒に旅行したりしています。
震災があった時は大学で、文化財資料レスキューなどにも参加していました。

* ONTIME *

17:00	退社	12:00~14:00	お客様のお迎え等 イベント企画の打ち合わせ、広告作成等	8:30	出社
-------	----	-------------	--------------------------------	------	----



* INTERVIEW *

08

お客様の笑顔に やりがいを感じる

野辺地仁美さん
2019年入社

有限会社すがたは、いかせんべいを製造、販売している会社。1881年創業の老舗で、イカの風味のせんべいが大人気ですが、最近はおソフトクリームなどの新商品開発も行っています。

そこに勤める野辺地さんは、地元の宮古市出身で、2019年入社の新人社員。いかせんべいを焼いたり、包装をするなどの仕事を担当している野辺地さんに話を伺いました。

* 入社したきっかけ

水産高校に通っていて、将来は食品を扱う会社に入りたいと考えていました。学校に今の会社からの募集案内が来ており、いかせんべいは地元で有名なお菓子なので馴染みがありましたし、地元に貢献している仕事で力になりたいと考え、応募しました。



直売する店舗といかせんべい工場



COMPANY * PROFILE *

有限会社すがた

本社：岩手県宮古市藤原3-4-11

TEL：0193-71-2205

FAX：0193-71-2206

工場：岩手県宮古市大字花輪11-23-1

TEL：0193-89-1550

<http://sugata-ikasenbei.com/>

事業内容：
いかせんべいの製造、
卸、小売業



* いまのしごと

普段は工場内で、主にいかせんべいを焼く仕事を担当しています。型に生地を流し、機械を回しながら焼き上げます。このほか、商品の包装や箱作りもします。

入社当初は、上手に焼くコツがなかなかつかめず、上手くできませんでしたが、最近では、微妙な焼き加減も調整できるようになってきました。

また、イベントでの出店も手伝うようになって、接客も楽しいと思うようになりました。これからもどんどん参加していきたいです。

* 地元ではたらく魅力

宮古市は自然も多く、落ち着いて仕事ができる場所だと思います。地域の人も穏やかな人が多く、接客も楽しいです。

大震災を経験して、地元に貢献したい気持ちが強くなりました。昔ながらの製法だからこそ、震災からすぐに復興したいかせんべい工場とこの仕事を後世に受け継いでいきたいです。

保護者の方へ

地元であっても、お子さんに合った職業が必ずあると思います。保護者の方のアドバイスが心強いと思いますので、仕事を探す際は、相談に乗ってあげてほしいです。



* 未来へのビジョン

まず、せんべいを焼くのがうまくなって、きれいなせんべいを焼けるようになりたいです。

それから、お客様へのスムーズな接客対応もできるようにしたいです。

いかせんべいは牛乳など乳製品との相性が良いと思うので、新しい食べ方への研究にも興味があります。

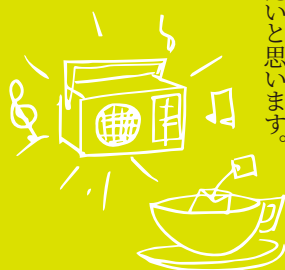
いま、お店ではいかせんべいストラップも販売していますが、これから私もいかせんべいグッズの開発に積極的に参加したいです。

* OFFTIME *

音楽鑑賞と紅茶

音楽鑑賞や紅茶（レモンティーやアップルティー）を飲むことが好きです。

これからは料理にも積極的にチャレンジしたいと思います。



* ONTIME *

17:00	退社	11:00	お昼休憩（12:00）	8:30	出社・就業開始
	清掃		せんべい製造・梱包		仕事内容を確認
			せんべい製造・梱包		



* INTERVIEW *

09

学生時代に縁のあった 富岡でがんばる

松本華澄さん

2018年入社

富岡ホテルは、東日本大震災で被災した富岡駅前に2017年にオープンしました。

富岡町に宿泊施設が足りないという状況を見た地元の人たちが集まり、共同で設立したという経緯から、地元の方をはじめ、誰からも愛されるアットホームな宿を目指しています。

松本さんは入社2年目で、ホテルのフロント業務を担当しています。演劇が好きで舞台に立ちたいとも考えていましたが、就職を考えた時、接客業が向いていると思い富岡ホテルに就職しました。

松本さんに今の仕事やご自身のことをお伺いしました。

*入社のきっかけ

私は三春町で育ち、郡山市の芸術系専門学校に通っていました。専門学校から紹介



COMPANY * PROFILE *

富岡ホテル

福島県双葉郡富岡町大字仏浜字釜田 122-6

TEL : 0240-22-1180

FAX : 0240-22-1182

<https://tomiakahotel.jp/>



業務内容：宿泊業



された演劇のキャンプがきっかけで富岡町の魅力を知り、富岡町で働きたいと考えていました。

演劇キャンプに誘ってくれた先生から富岡ホテルを紹介され、接客業に興味があったので入社しました。

* 仕事の内容、 苦労したこと

お客様のチェックイン、チェックアウトの対応や、レストランの補助など、ホテル内の様々な業務を担当しています。

演劇の活動を通して、礼儀について学んだこともあり、はじめはホテルのフロントとしての礼儀正しさにこだわっていたのですが、実際にはアットホームな雰囲気の中で、お客様との距離感をつかむのに苦労しました。

少人数で運営しているため、様々な場面で臨機応変に対応しなければなりません。経験したことのないことでも、どのように対応しようか自分で考えたり、情報を探したりして対応できるようになったと感じています。

富岡ホテルは、若手の意見も取り入れて

もらえるので、自分からも積極的に企画のアイデアを出しています。これまでに、女性のお客様にお渡しするアメニティ企画等が商品化されました。

*富岡ではたらく魅力

福島県内で働きたいと考えていたので、富岡町で仕事を見つけて良かったです。地元の人たちと仲良くなるにつれ、温かい人が多くて良いところだと感じるようになりました。

保護者の方へ

私の両親は、私のやりたいことを応援してくれました。本人が考える進路を尊重し、一回チャレンジさせてみよう!といった見守り方できてくれるとお子さんも心強く感じるのではないのでしょうか。

*未来へのビジョン

今担当している業務をしっかりこなしながら成長して、将来はマネージャー的な存在になりたいと考えています。時々ですが、海外からのお客様も来られるので、英語を勉強してコミュニケーションを取れるようになります。

* ONTIME *

早番	7:00	出勤・フロントでチェックアウトの対応
	10:00	清掃
		コーヒーマシンのメンテ
		チェックインの準備 (お昼休みは適宜)
	15:00	チェックイン対応
	15:30	退社
遅番	12時30分出勤や13時30分出勤の日もあります。	

* OFFTIME *

友達と会うために郡山市に出かけたりします。



BOOKS



令和2年3月発行
復興庁雇用促進班

FOR

PARENTS

お問い合わせ TEL 03-6328-0274

