

岩手日報の記者に聞きました!

岩手県内の過去掲載企業から商品&サービスをピックアップ紹介

岩手県を中心に長年愛読され続けている、岩手日報。

本ページでは、過去の事例集に掲載された企業から、報道部の記者の皆さんが実際に取材した6社をピックアップ。

その商品やサービスについて特徴やポイントを聞きました!

各企業からも、事業に関する今後の意気込みについて一言コメントをいただいています。

小野食品の自社通販ブランド

「三陸おのや」

三陸産の魚を調理した小分け総菜を販売。鮮度や脂乗りなどに基づく素材の見極めと、日本料理店仕込みの丁寧な下ごしらえが特徴です。自社通販ブランド「三陸おのや」を確立し、2017年のインターネット通販支援業の株式会社Eストアーのネットショップ大賞では、都道府県別の最高賞に当たる全国銘店賞で、岩手県の銘店金賞を受賞しています。

名称 小野食品株式会社 所在地 岩手県釜石市両石町4-24-7

TEL 0193-23-4675

WEB <http://www.onofoods.com>

『大漁セット』はオンラインショップで7,200円(送料込)



担当者コメント

「旬の魚料理の出来たての味をいつでもおいしく、カンタンお手軽に」をモットーに三陸・釜石の味を全国に発信し続けます!



写真の「ロゼ 2019」はオンラインショップで1,527円(送料別)

神田葡萄園の

「リアスワイン」

三陸の海を見下ろせる園場で潮風を浴びて育ったブドウの味を広めようと、2015年にワイン醸造に乗り出しました。銘柄は「リアスワイン」。

1905年創業と長い歴史を誇る老舗は、「三陸らしい味」をコンセプトの一つに掲げます。ほのかな香りとシュワっとのどにふる炭酸が心地良い「マスカットサイダー」も人気です。

名称 有限会社神田葡萄園 所在地 岩手県陸前高田市米崎町字神田33

TEL 0120-55-0809 WEB <http://0192-55-2222.jp>

担当者コメント

高品質な製品の追及、園地・販路の拡大と同時に、ブドウ畑を活用した誘客を促進して交流人口増加の一助になりたいと思っています。

北三陸天然市場の

「潮騒の一夜干し」

北三陸の旬の海産物を提供する産直施設やオンラインショップを運営。生のムラサキウニが詰まった「旨うに」、親潮と黒潮がぶつかりあう三陸沖で育てられた天然ワカメなどが人気を集めます。久慈近海の魚を使った干物「潮騒の一夜干し」は岩手大学、久慈市とのコラボレーション商品です。

「潮騒の一夜干しセット」はオンラインショップで4,800円(送料込)
※写真はイメージです



担当者コメント

「北三陸のおいしさを伝えたい」という想いの下、これからも食材のおいしさを生かした加工品作りを目指します。

名称 有限会社北三陸天然市場

所在地 岩手県久慈市長内町29-29-5

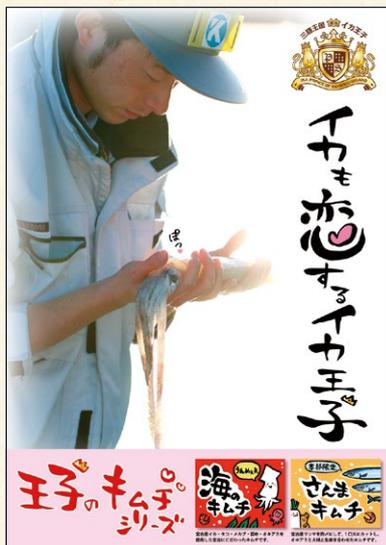
TEL 0194-61-1116

WEB <http://3ri9.shop-pro.jp>

※断りがある場合を除き、商品やサービスの値段・料金はすべて税込(10%)です。最新の情報は各企業にご確認ください。
 ※各企業を五十音順に並べています。



発行 株式会社岩手日報社
 創刊 1876年
 代表 東根 千万億氏 (代表取締役社長)
 所在地 岩手県盛岡市内丸3-7
 TEL 019-654-1208 (編集、NIE・読者部)
 WEB <https://www.iwate-np.co.jp>



共和水産ほか2社の海産物ブランド 「三陸王国イカ王子」

宮古市の海産物を生かしたブランド「イカ王子」は、共和水産株式会社の鈴木良太氏が東日本大震災後にブログで使い始めた愛称。イカを使った塩辛やキムチなどを販売するほか、日本有数の水揚げ量を誇る宮古産マダラを使った「至福のタラフライ」も好評です。異業種交流によるアイデアが商品に生かされています。

名称 共和水産株式会社 所在地 岩手県宮古市長町2-3-1 TEL 0193-64-0036
 WEB <http://www.kyowa-suisan.jp>

担当者コメント

宮古市の水産物をおいしく加工し、ライブ感も伝えていければと思っています。イカ王子を筆頭に水産物を熱くします！

写真の「王子のキムチ」シリーズの「海のキムチ」はオンラインショップで520円(送料別)

「CASで旬感凍結 お刺身おまかせ便(5種入)」は1セットあたり1,750円～(送料別) ※写真はイメージです

三陸とれたて市場の「CAS凍結技術を使った刺し身」

生細胞凍結保管技術(CAS凍結技術)を使い、三陸産の刺し身用魚介類などを加工販売している企業です。漁獲時から魚介類を高い鮮度のまま保ち、さらに最新鋭の急速凍結システムであるCAS技術を使うことで、品質劣化を長期間起こさない製造体制を整え、三陸が誇る海の幸を高付加価値化し、世界市場にも活路を開きます。

名称 有限会社三陸とれたて市場
 所在地 岩手県大船渡市三陸町越喜来字杉下75-8
 TEL 0192-44-3486 WEB <https://www.sanrikuretate.com>

写真のカキフライは、同社の展開するオイスター・バーで食べることができる(値段は店舗によって異なる)



担当者コメント

三陸が世界に誇る秀逸な魚介類を、解凍5分の盛りだけお造りに仕上げ、全世界に産地鮮度でお届けいたします。



担当者コメント

カキのおいしさをもっと世界に!「Everybody Oyster」を目標に、岩手から新しいおいしさを発信します。

ゼネラル・オイスターの「カキフライ」

全国でオイスターバーを展開するゼネラル・オイスターが2017年、カキ加工などの6次産業化拠点を大槌町に開設しました。社長の吉田 琇則さんは盛岡市出身です。人気のカキフライはカキ本来の風味を生かした逸品で、2019年度の国際味覚審査機構(本部・ベルギー)にて、日本のカキフライとして初めて優秀味覚賞を獲得しました。

名称 株式会社ゼネラル・オイスター
 所在地 東京都中央区日本橋茅場町2-13-13 共同ビル7階
 TEL 03-6667-6606 WEB <https://www.oysterbar.co.jp>

河北新報の記者に聞きました!

宮城県内の過去掲載企業から商品&サービスをピックアップ紹介

宮城県を中心に長年愛読され続けている、河北新報。

本ページでは、過去の事例集に掲載された企業から、報道部の記者の皆さんが実際に取材した6社をピックアップ。

その商品やサービスについて特徴やポイントを聞きました!

各企業からも、事業に関する今後の意気込みについて一言コメントをいただいています。

阿部長商店の 「気仙沼ふかひれ 濃縮スープ」

気仙沼市はフカヒレの原料となるサメの水揚げ量が日本一。高級食材フカヒレ製品の産地として世界的に有名です。東日本大震災で工場は大打撃を受けましたが、同社が「気仙沼といえばフカヒレ。地域ブランドを絶やすわけにはいかない」との強い信念の下、復活させた主力商品「気仙沼ふかひれ 濃縮スープ」は格別の味わいです。

名称 株式会社阿部長商店
所在地 宮城県気仙沼市内の脇2-133-3
TEL 0226-22-1661 WEB <http://www.abecho.co.jp>



震災後に一番最初に開発した商品「気仙沼ふかひれスープ」。今では、地域ブランド復活のシンボルとして広く親しまれています。

「ふかひれ濃縮スープ(広東風)」はオンラインショップで299円

担当者コメント

海の恩恵を受けながら、地域の基幹産業である水産業と観光業を軸に、「食」を通して三陸の高付加価値化を進めます。



2020年のイチゴ摘みは大人1,600~2,100円を予定(時期によって変動。3歳以下は無料)

一苺一笑の 「イチゴ」

仙台市泉区に開設した「松森農場」で1月から6月中旬ごろまで、イチゴ摘みが楽しめます。とちおとめ、紅ほっぺ、よつぼしのほか、宮城県特産の「もういっこ」「にこにこベリー」の5品種を栽培しています。40分間、暖かいハウス内でゆっくり食べ放題(有料。3歳以下は無料)を満喫できます。練乳を付けて味わってもおいしいですよ。

名称 株式会社一苺一笑
所在地 宮城県仙台市泉区松森字城前157-1(松森農場)
TEL 022-346-8731(松森農場) WEB <http://ichiichigo.jp>

担当者コメント

松森農場ではイチゴ摘みのほかにもパックのイチゴや、イチゴ関連商品も販売しています。お気軽にお立ち寄りください。

高政の「笹かまぼこ」

高政の「笹かまぼこ」は良質なキチジとイシモチを使い、弾力のある歯ごたえと風味が魅力です。「揚げかまぼこ」は厳選素材を菜種油でふっくら揚げています。そのままでもよし、ショウガや七味唐辛子、わさび醤油を付けてもおいしく、または煮物や鍋物にもうってつけです。津波に見舞われた女川町の復興を牽引する心意気を感じられる逸品です。

計12枚の笹かまぼこや揚げかまぼこなどが入った詰め合わせはオンラインショップで3,000円(送料込)。*写真はイメージです



担当者コメント

かまぼこの素となるすり身にこだわり製造した、プリッと食感が特徴の「高政の笹かまぼこ」をぜひご賞味ください。

名称 株式会社高政
所在地 宮城県牡鹿郡女川町浦宿浜字浦宿81-36
TEL 0120-33-2854
WEB <http://www.takamasa.net>

※断りがある場合を除き、商品やサービスの値段・料金はすべて税込(10%)です。最新の情報は各企業にご確認ください。
※各企業を五十音順に並べています。

 **河北新報社**

発行 株式会社河北新報社
創刊 1897年
代表 一力 雅彦氏 (代表取締役社長)
所在地 宮城県仙台市青葉区五橋1-2-28
TEL 022-211-1111
WEB <https://www.kahoku.co.jp>



玉虫塗の丸小物入れ
「おやすみラプラス」は3,300円
(宮城県内の一部店舗のみにて販売)
※2021年3月までの期間限定製造

東北工芸製作所の「玉虫塗」

仙台の国立工芸指導所で1932年、塗の技法として生まれた玉虫塗の漆器を製作、販売しています。素地に銀粉を蒔いてから漆を吹き付ける特殊な仕上げによって、タマムシの羽色によく似た色調を引き出します。アニメやゲームとコラボした商品も開発するなど、宮城県伝統工芸品に指定された深い味わいに若者感覚をプラスした商品も魅力的です。

名称 有限会社東北工芸製作所 **所在地** 宮城県仙台市青葉区上杉3-3-20 (上杉ショールーム)
TEL 022-222-5401 **WEB** <http://www.t-kogei.co.jp>

担当者コメント

「ポケットモンスター」との公式コラボグッズなど、若い人が工芸品を身近に感じる取り組みにも注力しています。

湊水産の「無着色たらこ」

卓越した女性職人の技で、無添加、無着色のたらこを仕上げています。東日本大震災で本社工場は壊滅的な被害を受けましたが、「伝統の技術を絶やしてはならない」と社員が一丸となり、被災から3カ月後に操業を再開しました。たらこ加工はすべて手作業。完熟卵を使った「無着色たらこ」や「しそ明太子」などの商品をそろえています。

名称 湊水産株式会社
所在地 宮城県石巻市吉野町2-6-7
TEL 0120-39-8235 **WEB** <http://www.minatosuisan.com>

2019年8月に行われた「歌津夏まつり」の様子



担当者コメント

観光・交流拠点の役割を果たすために全員が一丸となってイベントを開き、常に新鮮な商店街を目指しています。

「石巻金華茶漬け&スモークたらこセット」は
オンラインショップで3,980円(送料込)



担当者コメント

たらこ専門店の加工技術を生かし常温保存できるたらこ商品を次々開発。敷地内に保育園も設置し働く女性を応援しています。

南三陸ハマレ歌津の「歌津夏まつり」

2017年4月、津波被害を受けた南三陸町伊里前地区をかさ上げした造成地に、東日本大震災からの復興をアピールする元気な商店街がオープンしました。飲食店などさまざまな店舗が入居し、地元産の新鮮なシロウオを提供する「しろうおまつり」(5月)、ステージイベントや舞台でにぎわう夏祭り(8月)などの恒例行事が毎年開催されています。

名称 南三陸ハマレ歌津
所在地 宮城県本吉郡南三陸町歌津字伊里前96-1
TEL 0226-36-3117 **WEB** <https://hamare-utatsu.com>

福島民報と福島民友の記者に聞きました!

福島県内の過去掲載企業から商品&サービスをピックアップ紹介

福島県を中心に長年愛読され続けている、福島民報と福島民友。

本ページでは、過去の事例集に掲載された企業から、報道部の記者の皆さんが実際に取材した各3社をピックアップ。

その商品やサービスについて特徴やポイントを聞きました!

各企業からも、事業に関する今後の意気込みについて一言コメントをいただいています。

いわきスポーツクラブの 「いわきFCパーク」

「いわき市を東北一の都市にする」をミッションに快進撃を続けるサッカークラブ「いわきFC」の拠点となる商業施設併設型クラブハウス。練習場を一望するテラスのある飲食店、最新トレーニングジムや英会話教室などが入り、大人から子どもまで誰もが

楽しめる空間です。市民向けの健康増進講座も始まり、スポーツを軸に多彩な体験ができます。

担当者コメント

サッカークラブ本拠地としては日本初の商業施設併設型クラブハウスで、今後は市民の健康に寄与するサービスも展開予定です!

福島民友
PICK UP
浜通り



「いわきFCパーク」

名称 株式会社いわきスポーツクラブ
所在地 福島県いわき市常磐上湯長谷町釜ノ前1-1
TEL 0246-72-2511
WEB <https://iwakifc.com>

福島路ビールの 「フルーツビール」

福島県で生産されたリンゴ、モモ、イチゴなどを使ったオリジナルビールを製造・販売しています。果物が持つ芳醇な香りをビールの程よい苦みと組み合わせたフルーツビールが好評です。福島第一原子力発電所の事故で風評の影響を受けた農産物をPRし、販路を広げようと開発されました。工場併設のバーでは樽出しのビールを楽しめます。

キャニオンワークスの 自社ブランド 「MACOLE」

日本製にこだわり、丈夫で安全な縫製、そして長く使えるよう設計し、登山やキャンプ用品、スキーやスポーツフィッシング用のバッグや小物入れ、装備品などを製造・販売しています。アウトドアブランド「Canyonworks」や「MACOLE」をはじめ、熟練の職人技による高品質ギアの数々は、プロや一般ユーザーに高く評価されています。

福島民友
PICK UP
浜通り



手にしている「lid pack (spectra black)」はオンラインショップで35,200円(送料込)

担当者コメント

ものづくりにこだわる中で、創造と夢にチャレンジして、お客様にご満足頂けるものづくりをしています。

名称 有限会社キャニオンワークス
所在地 福島県双葉郡浪江町
大字川添字佐野47
TEL 0246-36-1102 (いわき工場)
WEB <https://canyon-works.com>

福島民報
PICK UP
中通り



「地ビール飲み比べセット 330mL瓶6本セット」はオンラインショップで3,900円(送料別)

担当者コメント

「くだもの王国ふくしま」の果物を、フルーツビールで全国に引き続きアピールしていきます。

名称 有限会社福島路ビール
所在地 福島県福島市荒井字横塚3-182
TEL 024-593-5859 WEB <http://www.f-beer.com>

※断りがある場合を除き、商品やサービスの値段・料金はすべて税込(10%)です。最新の情報は各企業にご確認ください。

※各企業を(浜通り、中通り、会津)の順に並べています。

「向山製作所の生キャラメル」
(袋入り。12粒)はオンラインショップで907円(送料別)。

※写真はイメージです

福島民報
PICK UP
中通り



向山製作所の「生キャラメル」

福島県産の牛乳を原料に、一つひとつ鍋で手作りする生キャラメルの口どけの良さは絶品です。口に入れた瞬間に溶け出し、甘味が口いっぱい広がっていく感覚はやみつきになるはず。パリで開かれている世界最大規模の菓子販売イベント「サロン・デュ・ショコラ」への出展も果たし、高い評価を受けました。

担当者コメント

県内の食品企業と、県産品を活用した取り組み「ふくしまの力」を始めました。福島への価値を未来へ追求していきます。

名称 株式会社向山製作所 所在地 福島県安達郡大玉村大山字西向26

TEL 0243-68-2455 (第一工場)

WEB <http://www.mukaiyama-ss.co.jp>

会津中央乳業の「べこの乳」

「べこの乳」は乳成分が高く、良質な会津の生乳を原料に使用している牛乳です。ゆっくり殺菌する独自の製法で、生乳本来の風味や甘味、コクを満喫できます。ぜひ、よくかんで飲んでください。「のむヨーグルト」は長時間発酵によって独特のまったりとした口当たりが生まれています。くせになること請け合いです。

名称 会津中央乳業株式会社

所在地 福島県河沼郡会津坂下町大字金上字辰巳19-1

TEL 0242-83-2324

WEB <http://aizumilk.com>

担当者コメント

会津産生乳を使ったこだわりの乳製品作りを続け、今よりさらに質の良い牛乳やヨーグルト、チーズをこれからも追求していきます。

「会津のべこの乳」(1L)は福島県内外の小売店やアンテナショップなどで購入できる



福島民報
PICK UP
会津

福島民報
PICK UP
会津

「会津木綿ネクタイ」はオンラインショップで4,950円(送料別)



担当者コメント

ストールに加え、小物やネクタイなど商品展開を増やし、会津木綿商品をより多くの方に届けたいと考えています。

IIIEの「会津木綿」

雪深い会津地方の人々の暮らしに溶け込み、長年受け継がれてきた「会津木綿」。この天然素材を使った商品を製造・販売しています。素材そのものの良さを最大限に生かし、さらに現代社会に適したデザインや形にこだわった衣類やストール、巾着バッグなどの小物は、会津木綿の新たな魅力を引き出しています。

名称 株式会社IIIE

所在地 福島県河沼郡会津坂下町大字青木字宮田205

TEL 0242-23-7760 WEB <http://iie-aizu.jp>

「地元で心地よく働く」ということを考える

2019年11月15日（金）、宮城県青葉区の東北学院大学のキャンパスで、復興に向けて先進的な取り組みを行う事業者によるセミナーが開催されました。テーマは「被災地の復興・発展と『働き方改革』の関係」。

本誌監修委員会の柳井教授の司会で、東北で先進的な取り組みを行う3つの事業者が被災地の復興の鍵となる人員不足や労働環境の改善について講演しました。当日の様子をレポートします。



「産業復興と働き方改革」

～リサイクル・漁業・伝統工芸のここが変わった!! 学生・新人・経営者が共に描く未来の「働き方」～

学生や企業人を対象に、2018年度事例集掲載企業が、それぞれの業種ならではの働き方に関する課題と、雇用や就業・キャリアアップ等の取り組みを紹介。復興からつながる未来の働き方を共有しました。

セミナー概要

- 開会の言葉(復興庁)
- 基調講演(柳井雅也教授)
- 事業者講演
- ディスカッション・質疑応答

発表事業者

- 株式会社佐藤金属(岩沼市)
- 宮城県漁業協同組合
志津川支所 戸倉カキ部会(南三陸町)
- 株式会社門間筆筈店(仙台市)



柳井雅也教授 (本誌 監修委員会座長)

東北学院大学 教養学部 地域構想学科長
学生室副室長

1958年宮城県仙台市生まれ。経済地理学を専門に、先端技術産業の立地や地域経済論を研究。主な著書に「企業空間とネットワーク」(共著・大明堂)、「地域産業の再生と雇用・人材」(共著・日本評論社)等。

基調講演

人には目標を、企業には利益を、そして地域には夢を

被災地の事業者にとって、人材不足や労働環境の課題は根が深く、解決が非常に困難であるように見えます。そんな中、改革に成功している事業者の共通点は、復興をゴールとせず、常に次の目標や施策を考えていること。

例えば、株式会社ワンテーブル(P.36～39)の島田社長は、多賀城市の雑草取りプロジェクトを大学生ボランティアに協力依頼することで予算を大幅削減、かつ短時間で対

応しました。加えて、余ったコストで自主的にハーブの苗植えを実施し、そのハーブを使用してドレッシングを開発して販売。新たな産業にしたのです。

一つのリソースをどんどん次の段階に昇華させて新しい価値を生み出し、課題に対して柔軟な策を取り、コストを削減しながら利益を生み出す。そしてその利益を地域に還元していくことが、今後の被災地発展のキーになっていくと思います。

事業者
取り組み
紹介

少しいアイデアで、働きやすさは変わる。 地域産業の挑戦



株式会社佐藤金属
管理部 部長 鳴海大輔氏

宮城県岩沼市下野郷字中野馬場34-48
<https://sato-metal.co.jp>
 金属のリサイクルおよび産業廃棄物処理を行う。東日本大震災では4mの津波の直撃を受けたが、従業員一丸となり早期復旧を達成。2015年に経済産業省ダイバーシティ経営100選に選定された。

Action

- フレキシブルな勤務形態
- 人事評価制度の明確化

Results

- 人材のミスマッチの減少
- 女性の応募人員の増加

女性が力を発揮しやすい職場づくりへの取り組み

東日本大震災の直後、従業員の離職が相次ぎました。悩ましかったのが、優秀な働きざかりの女性たちが子育てをしながら働ける環境が十分でなかったこと。「多様な人材一人ひとりに、自分の人生を充実させてほしい」。そんな思いから、自由な勤務形態や明確な人事評価制度を採用。性別・年齢にこだわらず、従業員一人ひとりに最適な業務を、適切なボリュームで任せることが可能になり

ました。その結果、人材のミスマッチによる負荷がかなり軽減され、業務の流れがスムーズになりました。



時短勤務や週3日勤務など、それぞれの従業員の生活に合った働き方を認めている

Action

- 過密養殖の見直し
- 労働時間の削減

Results

- 生産性の向上
- 若い世代の漁師が増加

過酷な労働イメージを払拭! 若手漁師が増加

被災前は過密養殖だった漁場を区画の見直しによって整理しました。ここでの大きな変革は、「量より質」の考え方になったこと。当初は養殖場を削減したことで生産量が減るか心配されましたが、むしろ無駄がなくなったことで生産量は2倍に伸びました。何より大きかったのが、労働時間の短縮です。10時間から6時間に減り、その結果、「過酷で所得が不安定」というイメージが払拭され、

漁業を志す若者が増えました。少しの変化で、ここまで環境が変わったことには、私自身も驚いています。



普段は衝突することも多かった漁業組合員が、3年の間共同作業に取り組んだ



宮城県漁業協同組合 志津川支所 戸倉カキ部会
志津川支所 支所長 阿部富士夫氏

宮城県本吉郡南三陸町戸倉津の宮1 (戸倉出張所)
<http://www.jf-miyagi.com> (宮城県漁業協同組合)
 南三陸町の戸倉地区でカキ「戸倉っこカキ」養殖を営む漁業者でつくる。2016年3月、環境や地域社会に配慮した養殖事業者だけに与えられる国際認証のASC認証を日本で初めて取得した。



株式会社門間筆筒店
代表取締役 門間一泰氏

宮城県仙台市若林区南鍛冶町143
<http://sendai-monmaya.com>
 1872年創業。国の伝統工芸品である仙台筆筒の企画製造販売を行う。洋風の生活様式にもマッチするオリジナル小型家具「monmaya+」など挑戦的な取り組みも怠らない。2014年より海外販路を拡大。

Action

- 社内情報共有ツールの活用
- 企業理念の意識合わせ

Results

- 社員の団結力アップ

「社員全員で取り組む」を重視。社内の衝突減らす

伝統工芸品の市場は右肩下がり非常に厳しい状態にあります。そこで目を向けたのが海外進出でした。その結果、かなり売り上げを伸ばすことができましたが、その反面、国内の売り上げが減ってしまったのです。それにより、伝統を守ってきた社内の職人の不満が爆発。そこで、ビジネス用の情報共有ツールを活用し、まず社内の情報格差をなくすことから始めました。企業理念を再定義し、社

員全員で共有したのです。そうして、全員の目線を合わせることで、徐々に社内がまとまっていきました。



現代の生活様式に溶け込むデザイン性の高い「monmaya+」シリーズは人気商品の1つ

こんなとき、どうする?



「働きやすい職場」と言われる環境のつくりかた

一括りに「働きやすい職場」といっても、業種や地域、従業員の特性などによってその要素はさまざま。登壇事業者同士のディスカッションを通して、「働きやすさ」をつくり出す鍵を紐解きます。

Q
従業員と衝突が
起きたらどうする?



佐藤金属
鳴海氏



生産性は男女も年齢も関係なく、個人によって違う。一人ひとりとちゃんと向き合えば、衝突は避けられる。

戸倉カキ部会
阿部氏



コミュニケーションづくりが重要。労働時間が減ったことで家族との時間も増え、満足度が上がったと思う。

門間筆筒店
門間氏



伝統も熱意もあるからこそ職人との衝突も多い。一度にすべて解決しようとせず、継続的な働きかけが大切。

Q
仕事の質は
どうやって上げる?



佐藤金属
鳴海氏



慣れるとルーティン化しがち。業務終了前に工場を全員で見回り、役割をまたいで情報共有をして振り返る。

戸倉カキ部会
阿部氏



組合の結束力が高まったことで、「ほかの組合には負けたくない」という意識が芽生え、質にこだわるように。

門間筆筒店
門間氏



外部の研修を取り入れ、生産性におけるボトルネックを全員が当事者意識を持った状態で洗い出した。

Q
今後の課題は?



佐藤金属
鳴海氏



より働きやすい職場環境を整えつつ、リサイクル産業の発展と地位向上に地方から貢献していきたい。

戸倉カキ部会
阿部氏



「戸倉っこカキ」の知名度向上。販路開拓とPRに注力しつつ、戸倉地域の養殖業全体の高品質化を目指す。

門間筆筒店
門間氏



ようやく社内がまとまり始めたところ。無理に新しいことに挑戦せず、今は現有戦力の拡大に挑戦したい。

実際のところ、どう思う？



未来を支える大学生のホンネ

地域企業にとって重要な課題である「若手の雇用」。彼らは就職についてどう考えているのか。セミナーに参加していた学生たちに、地元への就職に対する本音を聞いてきました。



就職先にあるうれしい制度・仕組みは？

1位 時短勤務などの柔軟な働き方

2位 有給休暇取得の促進

3位 残業の抑制

3年生

慣れ親しんだ環境。 できれば地元で就職したい

まず話を聞いたのは大学3年生たち。「地元で就職したい？」という問いかけに対しての回答は、なんと全員が「YES」。理由を聞くと、「ずっとこの地域で生きてきたので、社会人になって一人暮らしして、仕事をし……って辛そうだから」とのこと。「やりたいことが決まっているなら、県外や海外も視野に入れます。でも、今はまだ明確にやりたいことが決まっていないから、それなら自分の住み慣れた環境で就職したいなって」と、お互いに「ねえ？」と同意を求めながら語ってくれた。しかし、その実、就職先の条件についてはシビアに考えているようだ。

重視するのは「週休完全2日制」や「残業手当が出る場所」などかなり現実的だ。「先輩が仕事に根を詰めすぎて体調を崩してしまったという話を聞くことがあります。仕事とプライベート・やりがいと労働時間のバランスは重視したいです」。職場の環境については、あまり楽観的な印象を持っていないようだ。「登壇事業者さんのように、社員一人ひとりと向き合い、会社全体で一緒にがんばろうという姿勢の会社は魅力的。自分の能力も生かしつつ、快適に働くことができそうだから」。これからを担う若者たちの本音を真摯に受け止めたい。

4年生

キャリアアップや安定収入を考えると、県外に目がいってしまう

いざ就職先が決まった4年生の行く先は、地元・県外とさまざまだ。「地元で就職したくて、転勤のない金融機関に就職を決めました。家族も居るし、今の環境で満足なんです」と語ってくれた彼女だが、仲の良い友人たちは皆、県外に出てしまうそうだ。「転勤で仙台に戻ってこれる可能性があるから、今は東京で力をつけたいみたいです」。いつでも戻ってこれる、という思いが逆に彼らを県外就職に誘っているということか。県外に就職が決まった学生に理由を尋ねると、「新しい環境に触れたかった」という声。「さまざまな仕事を体験してキャリアアップをした

い。そう思うと、やはり東京でないと」と率直な意見をくれた。都市部でキャリアアップしたい者、経験を積んでから地元に戻って身を固めたい者と、描く将来像に応じて、今後の働き方が変わってくるのだろう。就職先を選ぶ際のポイントは何だろうか。「平均残業時間が提示されていれば、注意して見ていました。やっぱり自分の時間は大切にしたい」という声に、周りからも賛同の声。「長く働きたいからこそ、ライフワークバランスを取りやすい職場が理想です」。いよいよ春から社会人としての第一歩を踏み出す彼ら。思い描く将来像に向けて歩んでほしい。



地元で就職するうえで、懸念点は？

1位 (都市部と比べたときの) 賃金の低さ

2位 仕事の幅に制限がある

3位 流行の伝達の遅さ