

# 北大阪 商工組合 ニュース

2018年4月/第330号

URL <http://www.kita-osaka.co.jp/~kumiai>  
E-mail [kitashoko@leaf.ocn.ne.jp](mailto:kitashoko@leaf.ocn.ne.jp)

## 「人を育てる」

### — 能勢食肉センター20年の取り組み



#### 「職場」は人づくりの

#### 現場でもある

（株）能勢食肉センターは、1998年に能勢農場の食肉加工部を分社化して設立された会社です。能勢農場の食肉加工の技術面での初代師匠は、実家が福井県のお肉屋さんで、当時は大阪府下の食品加工会社で修行中だった八木さん（前能勢町町会議員）でした。彼に枝肉の脱骨、カツト肉への成型技術といった加工の基本を教えてもらって、それを農場の職員の中で引き継いできたのです。

分社を進める経緯でいうと、その頃、関西よつ葉連絡会の会員数や売上が拡大しつつあった中で、よつ葉の食肉加工、精肉の品質向上をはかるため、能勢農場に新しい加工場を建設しようという計画が検討されていました。新しい食肉加工場を作って生産技術を大きく改善するために

は、専門技術を持ったプロを職員として雇用すべきだと考えたのですが、能勢農場の賃金システムではなかなか困難だという判断から、別法人として（株）能勢食肉センターの設立、分社化を進めたのです。

現在の食肉センターの基礎を確立したのは、その時期に縁あって入社した、一般の食肉関連会社で技術や知識を習得してきた中途採用の肉職人の皆さんです。プリマハム、伊藤ハム、阪急食肉、ヒルマと

いった、業界でも名のある食肉加工メーカーで修行を積んできた彼らが、試行錯誤を繰り返しながら現在の技術レベルを定着させてくれました。もちろん、よつ葉や能勢農場が目指す畜産、食肉加工とは考え方が異なる面が数多くあつて、「何故?」「どうなってるの?」という疑問や混乱、衝突を重ねながら、よつ葉の食肉加工の現場を作ってきたのです。

そんな現場を次に引き継いでいく若手の育成は、できるだけ若くて、社会人としての経験も白紙の人たちから始めたいと考え、食肉センターでは2004年から、近隣地域の高校に新卒生の求人募集をかける試みを始めました。初

めは能勢町、池田市の近くの高校からスタートして、現在では京都府側の亀岡市や南丹市にも拡げています。もちろん年々ありますが、現在ではハム工場での採用者も含めて4人の若手職員が現場を支えるようになりました。そして、今年の4月には3年ぶりに新卒の入社が決まっています。

どんな事業であっても、事業の中心は人です。そして、人を育てていくのは職場という場所だと思えます。小さな職場だから大きな会社に届かないことはたくさんありますが、逆に小さな会社でしかできない場所づくりが大切だと思っております。引き受けた仕事

をよりよく、的確に進めていくため、日々改善の意欲が職場にあふれている。そんな場所が人を育てていく。

生産現場としては、その上に技術面での改善、継承という課題が避けられません。よつ葉の生産現場は、どこもよつ葉の掲げる「食べ物」の理念の実現をめざして新しく創業された現場です。理念を具体的な食べ物の生産に結実させるためには、知識、技術、設備、そして元気の職場づくりは不可欠なものです。まだまだ不十分な自分たちの生産現場を、可能な限りよくしていこうという意欲あふれる能勢食肉センターをめざしたいと思っております。（津田道夫）

#### 「技術を学ぶ」視点から

#### こだわりと責任をもつて

食肉センターに来た動機は、「どっぴあ」就職を考えていた時に、学校の先生に僕の家族から近いところで求人募集を探してもらったところ、食肉センターが新卒者募集の求人を出していたことでした。気になったので工場見学に行くとみると会社の雰囲気はよく、就職試験を受けることにしました。



▲佐田さん

入社して思ったことは、会社の雰囲気が良いこと。仕事にはパートさんと社員の関係がしっかりしていて、工場全体にほどよく緊張感があります。先輩たちは優しく接してくれ、分からないことを分かってまでしっかりと丁寧に教えてくれたり、この作業はこうした方が早くきれいにできるよとアドバイスをくれました。スライサーや肉の手切りや成型の方法など、先輩一人ひとりがこだわりをもって、作業一つひとつに責任をもってされていく感じが感じました。そこで僕も自分の仕事にこ

した。試験内容が面接のみでとところも、受けてみようと思った理由です。

入社して思ったことは、会社の雰囲気が良いこと。仕事にはパートさんと社員の関係がしっかりしていて、工場全体にほどよく緊張感があります。先輩たちは優しく接してくれ、分からないことを分かってまでしっかりと丁寧に教えてくれたり、この作業はこうした方が早くきれいにできるよとアドバイスをくれました。スライサーや肉の手切りや成型の方法など、先輩一人ひとりがこだわりをもって、作業一つひとつに責任をもってされていく感じが感じました。そこで僕も自分の仕事にこ

#### 日々、技術向上のために

食肉センター井上です。入社したのは2008年4月。地元の高校を卒業し、地元で働きたいと思い探していたところ、食肉センターがありましてので就職しました。最初の頃は覚えることもたくさんあり、歳が近い人もいなくて不安がありました。皆さん

だわりや責任をもって仕事をしていたら、あつと言う間に3年が経って、知らない間に自分に技術がついて、一人で考え行動ができるようになって、安定した戦力になり食肉センターに定着しています。（佐田章平）



▲井上さん

今年4月で11年目に突入です。こんなにも続けられるとは思っていませんが、上司、先輩などにいろいろ学びながら日々、技術向上のために頑張ってきました。豚・牛の整形・脱骨、盛り付けなど、今思うと、ほんと頑張ってきたなあと思います。ただ、月日が経つと定年を迎える方もおられるので、その時に困らないよう更なる技術向上を目指したいです。自分の習得した技術も後輩たちに教えていきたいと思います。（井上高嘉）

●●● 《共同利用・相互協力をつよめよう》 ●●● 《買う人が売る人に、売る人が買う人に》 ●●● 《販売ルートの相互紹介で事業の拡大を》 ●●●

**原産に頼らない社会を!**  
誰もが笑顔で暮らせる世の中に!!

生活協同組合  
**兵庫いきいきコープ**

〒651-1411 兵庫県西宮市山口町名来2-5-11  
☎ 078-903-6522 FAX 078-903-6533

自然の味をそのままテーブルへ  
国内産小麦パン

**(有)パラダイス&ランチ**

〒569-0825 大阪府高槻市栄町2-10-3  
☎ 072-695-1300

**食の環境と暮らしを考える**

関西よつ葉連絡会  
(有)近江産地直送センター  
【配達エリア】滋賀県東部・北部  
滋賀県彦根市川瀬馬場町1268-4  
☎ 0749-28-7603 FAX 0749-28-7605