

働いてよし&暮らしてよし むらやまの企業

蔵王米菓株式会社

村山市にある蔵王米菓株式会社の高橋恵一さん取材しました！
高橋さんは2010年に入社し、現在は工務を担当しています。

(1) 仕事内容編

——現在の仕事内容について教えてください。

当社の製品は、200から300アイテムほどありまして、特に赤ちゃん用のおせんべいなど特徴ある製品づくりを得意としています。

私は以前、包装部門の責任者をしておりましたが、工場を新設したタイミングで、製造機械のメンテナンス業務を担当するようになりました。現在は、主に機械設備の調整やトラブル対応、工程での改善点があればそのための調整などを主な業務にしています。



——具体的にどんな機械のメンテナンスをされるのですか？

製品を包装するラインの機械であったり、おせんべいを焼く機械だったり、工場にあるあらゆる機械です。他にも電気や空調など、設備全般のメンテナンスをやっています。

——全般を担当するとなると、いろいろな知識が必要になりそうですね。

そうですね。私は工業高校を卒業して就職しましたが、初めて見る機械もかなりあります。専門的に勉強してきたわけではなく、やっぱり一から勉強するため大変なところもありますが、わからないことはしっかり聞いて勉強していけばできるようになります。それで会社に貢献できればやりがいを感じますし、面白さもありますね。

———**これまでどんなことが大変でしたか？**

やはり専門的な知識が要るところですね。もちろん、誰しも最初はわからないわけですし、そこから覚えたとしても初めはうまくいかないのが悩みます。ですが、自分がここで何とかしなければいけないという立場だったら、踏ん張って粘るしかありません。大変ですが、解決できたときにはすごく達成感がありますし、やりがいを感じる場所でもあります。

———**お仕事をしている中で、大事にしていることがあれば教えてください。**

自分で言うのもあれなのですが、私は几帳面な性格です。そういう性格ですので、例えば包装であれば、他の人が気にならないレベルのところまで揃えて、完璧な仕上がりになるまで追求したいというこだわりがあります。仕上がりが美しく、綺麗に揃っているのが好きなので、仕事でも意識はしています。やはりお客様の手元に届くものは綺麗な方がいいと思いますので。

———**食品は安全や安心が第一で選ばれるものですから、多少の包装のずれもかなり気にされますよね。**

そうですね。特に、私たちは赤ちゃん用のおせんべいも作っていて、それは親が自分の子どもに絶対に間違いないものだと思って与えるものです。ですから食品というジャンルの中でも非常にレベルの高い品質管理を行わなければ、命にかかわる事故になりますので、こだわっています。



(2) 職場編

——蔵王米菓に入社した理由を教えてください。

地元がすぐそばで、くるみ揚や蔵王米菓の商品を小さい頃から食べていたんですね。美味しいと思って食べていましたし、小学生のときに学校行事で工場を見学させてもらったという思い出もありまして、蔵王米菓に入社したいと思いました。

小さいときに食べていたお菓子を作れる仕事に携わっているのは、とても感慨深いです(笑)。



——実際に入社して、おせんべいを作る仕事に携わってみて、どんな気持ちになりましたか？

入社する前はできあがった商品しか見ていなかったもので、最初は製造工程を見るだけでも単純に楽しかったですね。「こうやって作るんだなあ」と思った覚えがありますね。

——現在は機械のメンテナンスを担当されていますが、製造を経験したこともあるのですか？



入社した1年目は工場全体を回って、一連の流れを経験させてもらいましたが、やっぱり製造は難しいんですよ。せんべい作りは職人氣質なところがありますので、少しやったくらいでは満足いくものができないので、熟練した技術が必要です。

——熟練の職人技とはどういうものなのですか？

食品は一つひとつが違う形をしていたり、含まれている水分量も微妙に違ったりしますが、それを製造工程でしっかり管理して、一つの製品として同じ状態に持っていくという技術はとても難しいことで、習得するのはすごく大変だと思っています。

同じ機械で同じものを作るといっても、日によって微妙に調整を加えなければなりません。そこは現場のノウハウがかなり必要ですね。

——機械のメンテナンスをするときも、現場で技術を持っている人たちの意見を聞く必要があるんですね。

現場とのコミュニケーションはすごく大事だと思います。例えば、包装は規格が決まっていますが、せんべいのような寸法がバラバラなものを、きちっと決まった範囲に収めて、一つの製品として仕上げるといのはなかなか難しいことです。

「このくらいでいいんじゃないか」とあいまいにするのではなくて、工程や機械に課題があれば、現場同士で細かくコミュニケーションを取って解決していくのはとても大事だと思います。現場の人の細かい気づきをしっかりキャッチするように、普段から気をつけています。

——具体的にはどうやって現場の声を反映していくのですか？

本当にちょっとした不満を逃さないようにしています。例えば、普段作業するなかの「もうちょっとこうだったらいいのに」といった何気ない不満を改善することに意識を向けています。

最近だと、賞味期限を袋に印字するとき位置合わせをするのですが、人によって微妙にずれてしまっていたんです。それを誰がやっても同じ位置に決まるように、改善を提案しました。毎回「位置は合っているかな」と確認する動作がいらなくなって、余計な心配もなくなりました。作業が楽になったと言ってもらえたので、やってよかったなと思いました。



——作業は楽になりますし、品質も改善してみんなが喜ぶですね。会社全体として、社員の意見を吸い上げるような雰囲気があるのですか？

そうですね。社員一人ひとりのことを大事にする雰囲気がありますね。具体的な方法としての改善提案制度もその一つですが、社員の意見を大事にする仕組みを作っていただいているのでいいなと思います。

(3) ある日の過ごし方編

●8:00 【出社】

制服に着替え、ラジオ体操をしてから朝礼に参加します。



●9:00 【業務開始】

前日に機械調整した箇所の始動前最終確認や、取付部品の動作確認、機械生産時の動き出しの確認と調整などを行います。



●11:00 【お昼休憩】

休憩室で昼食を食べます。今、筋トレに取り組んでいるので、プロテインやオートミールなどをミキサーしたスムージーを飲みます。

●13:00 【サンプル作成】

新商品のテストを行い、サンプル作成などを行います。

●14:00 【製作・修理】

部品製作をしたり、修理が必要なものがあれば直します。



●17:00 【退勤】

退勤後は自宅に帰り、子どもと遊べます。子どもとふれあう時間を大切にしています。

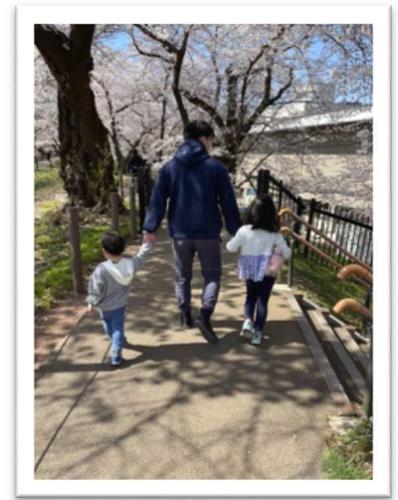
(4) むらやまでの暮らし編

——地元で就職してよかったなということはあるですか？

地元においてよかったと思うことは、地域の人との繋がりですかね。小学校も中学校もずっと地元なので、関わってきた人もやっぱり地元の人です。年を重ねるごとに付き合い方も変わりますが、仕事のことや家庭のことを何でも話せるような付き合いをずっと続けていけるのは、地元にいるからこそできることです。そういう付き合いをこれからも大事にしていきたいと思います。

——「ここが村山の魅力だよ」というところはあるですか。

食べ物が美味しいですよ(笑)。食材の質が良いですし、天然のものは加工せずにそのまま食べても美味しいです。あと、自然がいっぱいあるので、釣りやキャンプをしてもいいでしょうし、子どもをのびのび遊ばせられます。子育てという面でもいいと思いますね。



——休日や退勤後は、お子さんの面倒見ることが多いんですか？

そうですね。仕事が終わった後は子育てに追われています(笑)。趣味で筋トレをしているので、子どもを寝かしつけた後になるんですが、ちょっとジムに行ったりしています。

——蔵王米菓の商品の中で、一番好きなものは何ですか。

噛みごたえがあって好きなのは「おこげ」ですね。私はざくざく感が好きで、食べた！という感じがするのがいいですね。薄くてパリッとしたのも美味しいですけどね。

(5) まとめ編

——今後の目標はありますか？

仕事を毎日やっていると、当たり前になってくる部分があると思いますが、その当たり前を突き崩して考えて、もっと良い方向にもっていける気付きができるような人になりたいです。

あとは、「この人しかこの仕事はできない」という状態をなくして、技術やノウハウを数値化して、誰が見ても具体的でわかりやすい表示や設定をしていくことを最近は目指しています。



——女性の働きやすさという点で取り組まれていることはありますか？

専務の奥山さん：手先が器用なことやリーダーシップに加えて協調性が高く、機械のオペレーターや管理職として女性が活躍しています。産休・育休で休んでいる方もほぼ毎年いますが、必ず復帰してくれます。今後は、女性だから男性だからという区別を超えて、高齢者も含めて働きたい人が活躍できる環境づくりを推進していきたいですね。

——ありがとうございました！

一つ一つの細かいところにこだわる姿勢や改善への強い意思といった、高橋さんの個性が業務にも生きていたと感じました。日々同じ業務でも考えながら働くという姿勢は、私たちが社会に出てからも見習うべきだと感じました。

【インタビュアー：山形大学地域教育文化学部 梶田菜月、人文社会科学部 久山拓真】



蔵王米菓株式会社

★FSSC22000 認証取得

- ・所在地 山形県村山市たも山 4600-84
- ・設立 昭和 40 年 4 月
- ・従業員数 62 名（男性 14 名、女性 48 名）
- ・URL <https://zaou.co.jp/>

