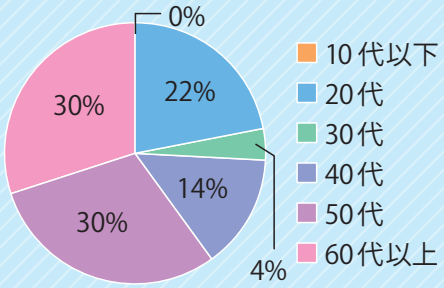
製　造　業

岩手缶詰株式会社　釜石工場

事業内容

缶詰・冷凍食品・レトルト食品・ゼリー・ジュース・ジャム等の製造及び販売
（釜石工場は平成 28 年 3 月に新設され、主にサバ缶を製造しています）

従業員数	50 名	
年　齢　層	10 代以下	0 名
	20 代	11 名
	30 代	2 名
	40 代	7 名
	50 代	15 名
	60 代以上	15 名



平均勤続年数	6.5 年
年　間　休　日	105 日
月平均時間外労働時間	22.5 時間
育児休暇取得実績	有

働きやすい職場作りのために工夫していること

上司や先輩社員が日頃の悩みを聞くようにし、本人の様子を把握するようにしています。また食品を扱っているため、繁忙期は土曜日も製造を行いますが、閑散期は土日を休みにするなど、柔軟に対応しています。

入社から 10 年後の会社での立場等
（役職、部下の人数、給与、技術の熟練度合など）

役職：1 つ上の係長に上がります。

部下の人数：10 人程度（部下と言っても、みなさんのお母さんやおばあちゃん世代の方々です）

給与：19 万円程度

技術：担当部署以外にもライン全体の工程に気を配り、品質向上・能率改善に努める必要があります。

従業員に求める力・特徴

従業員との会話を大切にしています。コミュニケーションを取ることで、製品のクレーム防止や労災防止に努め、安全な職場づくりを心掛けています。

先輩社員の方に聞きました！

所属部署：製造部門

Q 会社に入社したきっかけはなんですか？

A 昔から食べることが好きで、食品の仕事に地元岩手で関わりたいと思っていました。また、お話を伺った企業の中で、求める人材・仕事内容などの説明が分かりやすく熱意を感じましたし、事業内容も幅広くいろんな経験ができそうだと思いました。

Q 仕事を行ううえで心がけていることはなんですか？

A 製造ラインの最終段階を担当しているので、間違うと作ったものが全てダメになるため細心の注意が必要です。また、現場責任者としてスタッフに怪我のないよう目を配らなければなりません。全体の流れが見える立場になったことで、製造条件とコストのバランスなど、製品を数字でとらえるようになりました。

Q 仕事を行うなかで、楽しい時や嬉しい時はどんな時ですか？

A 出張で四国の愛媛県に行く機会がありました。愛媛は地元岩手と同じく自然豊かで、県内を移動している感じでした。山間にある小さい生協のスーパーに入ったときのことです。私の会社でも作っている缶詰が置いてあったので手に取ったところ、私たちが作った缶詰でした。（缶詰には固有記号という、どこの工場で作られたか分かる記号が印刷されています）あらためて私たちの作る缶詰が全国に流通されているんだなぁと感じたとき、嬉しくもあり身の引き締まる思いでした。

Q 会社の自慢を３つ教えてください。

A
- いろいろな食品を作ることができる
- 私たちが作った食品は全国に流通している
- 専門技術を取得できる

Q 仕事の１日のスケジュールを教えてください

朝
メールチェック
人員確認
資材確認
機械調整

午前
工程管理
品質確認
従業員がトイレ休憩のときには、代わりにラインに入る

午後
午前と同様

夕方
機械清掃
日報の作成
翌日の資材確認、人員確認

随時
月初は先月の数字まとめ。
その他、来客対応等。

代表の方に聞きました！

Q. これから就職・進学する皆さまへ企業 PR 等メッセージをお願いします。

私たちは「安心・安全・美味しい『食』を通じて社会に貢献できる企業に」をモットーに食品製造に取り組んでいます。大手メーカーの商品を作っているため、その商品は全国で販売され、多くのご家庭の食卓へ届けられています。最近では自社ブランド商品の開発・販売にも力を入れており、総合食品メーカーとして更なる発展を目指しています。

みなさんも私たちと一緒に『食』を通じて全国のご家庭に笑顔を届ける仕事をしませんか！

◆基本情報

所在地	〒 026−0013　釜石市浜町 1−1−205（本社）
設　立	1941 年 (昭和 16 年)12 月 29 日
ＴＥＬ	0193 − 22 − 3001
ＦＡＸ	0193 − 24 − 3005
Ｈ　Ｐ	http://www.iwa-kan.com/