ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～　Vol. 75

新年あけましておめでとうございます　丑年

代表取締役
後藤 孝之

一年を振り返りますと、2020 年は東京オリンピックが開催され世界各国から外国人が来訪し、大いに日本の景気も盛り上がり良い年になるだろうと、誰もが思っていたところ、中国武漢発、新型コロナの来襲により、今も尚、世界中が震撼させられています。感染者は 6 千 6 百万人を超え、死者は 150 万人を超え、さらに毎日 50 万人超えの感染者が出ており、経済活動も停滞する年となってしまいました。

さて、2021 年はウィズコロナ、アフターコロナ、ポストコロナと今まで経験したことのない新時代が来ると思われます。世の中が根底から変わると予想しています。

人間や鳥類に感染するウイルスは 650 種で、しかもそれ自体変異しながら生き延びる術を持っているとのことなので、我々はウイルスと長い付き合いをしていかなければなりません。ワクチン開発もさることながら、自ら食事で「免疫力向上」に努めなければならないでしょう。

DX＝デジタルトランスフォーメーション（IT の浸透が、人々の生活をあらゆる面でより良い方向に変化させるという概念）やリモート、AI 等が普及し、国もデジタル庁を新設し、デジタル時代に突入します。

少子高齢化はもちろん世帯数も減り消費が減少し、会社や家族は集約化が進み３年先は全く違う情報経済の社会に変化すると思われます。

マズローの欲求５段階説（人間の欲求には「生理的欲求」「安全の欲求」「社会的欲求」「承認欲求」「自己実現の欲求」の 5 段階がある）にあるように、今は底辺の「生存」「安全」の欲求が担保されていない状況の中、【自助】・【共助】・【公助】で解決し、次の段階の「社会的帰属」「承認」「自己実現」そして究極には、人に必要とされること、人の役に立つこと、人に愛されること、人に褒められることを念頭に置くことが必要であると考えます。

『この世に生き残る生物は、激しい変化にいち早く対応できた者』―ダーウイン

新しい時代に向け、食を担うわが社はお客様の「免疫力向上」を全力でサポートし、３つの助のうち【自助】を意識し、直面する困難な問題に対して皆で考え、知恵を出し合い、行動し、問題の解決を図っていきましょう。

AI には視覚と聴覚はありますが、味覚、触覚、嗅覚はありません。人間関係を築く上でこの３感は大きな役目を果たします。さらに磨きをかけていきたいものです。

本年も『食を介して健康を創る』を理念のもと取り組んでまいります。

どうかよろしくお願い申し上げます。

TOPICS

コロナに負けない！人事部の取り組み～オンラインへの挑戦～

2020 年 5 月以降の「広報誌ふーどりんく」では、新型コロナウイルスの対応策としてオンライン研修やオンライン会議が紹介されてきましたが、その間人事部でも従来は対面で行っていた活動をオンラインに切り替え、とはいえ、人事部の活動は人をつなぐことが仕事ですから、オンラインでも人の気持ちが繋がるように様々な工夫をし例年通りの成果、もしくはそれ以上の成果が出るように取り組んでまいりました。その活動の一部を紹介致します。

採用活動

採用活動ではオンラインでの活動と、従来通りの直接会う方法を組み合わせながら活動をしてきました。当社主催の会社説明会については、県内在住の学生は直接来場してもらっての開催、県外在住の学生はオンラインでの開催としました。これは緊急事態宣言の発令を受けての対応でしたが、県外からも参加できてよかったという学生さんからの声を頂きました。面接では、一次試験はすべての応募者に対してオンラインで面接を行いました。学生は自宅又は学校から自分の携帯を利用しオンライン面接に対応していました。最終面接では対面式で実施し、学生さんに直接会って当社の雰囲気を感じ取ってもらえるよう努めました。内定者向けのアンケートでは、「感染症対策をしながらも、会社の雰囲気がわかって良かった」という感想をもらうことができました。学生も初めてのことだったと思いますがスムーズに対応していたので学生の順応性の高さには驚きました。

内定者懇親会

例年ホテルイタリア軒で美味しい食事を囲みながら開催している内定者懇親会ですが、コロナ禍で会食をするわけにもいかず、10 月 6 日にオンラインミーティングという形で会を開催しました。総勢 17 名の内定者と、社長を始めとする面接官を担当した部門長および先輩社員が参加しました。内定者の皆さんと少しでも打ち解けられるよう、少人数のグループに分かれて先輩社員と座談会も実施しました。

私たちよりも内定者の皆さんの方がオンラインソフトの使い方に慣れており、チャット機能やリアクション機能（拍手や手を上げる）を活用しながら和やかな雰囲気で行われました。先輩社員との座談会は予想以上に盛り上がり、先輩社員と内定者の楽しそうな会話や笑顔が印象的でした。画面を通じて顔と顔を合わせてコミュニケーションをとることができました。

フォローアップ研修

毎年 11 月に開催している 1 泊 2 日でのフォローアップ研修はどのような形で実施しよう、と頭を悩ませましたが、研修の目的は「振り返り」と「同期の仲間たちとの共有」。密にならない方法でのこの目的を達成すべく新しい方法を考えに考え抜いて実施しました。

まずは Youtube チャンネルを開設、例年通りの内容が学べるよう動画をアップ。受講者はその動画を見ながらワークシートやテストを受けます。作成したワークシートには上長からコメントをもらい、フィードバックをしました。上長からのコメントを読んで、「改めてコメントをもらえると嬉しい」という感想もありました。また他の同期の仕事の進捗状況や悩んでいることなどを共有できるよう、11 月 21 日にオンラインミーティングを開催しました。同期の仕事の近況や、悩みや失敗談を共有することができました。初めてのオンラインミーティングでしたが、顔を合わせられて嬉しい時間となりました。

管理者研修

日本フードリンクとライフプロモート合同で、管理職 20 名を対象に管理者（マネジメント）研修を実施しました。8 月 19 日を皮切りに全 6 回実施し、最終日の 10 月 22 日には役員の前で編成したチームごとに業務改善について発表しました。この研修も計画当初は講師にお越し頂き実施する予定でしたが、講師が首都圏在住ということで急遽オンライン研修に変更。受講者の中には佐渡在住の者もおり、佐渡からオンラインで参加。その他はコロナ対策をしっかりし研修室にて集合研修を行いましたが、第 2 回目の実施日に研修室のエアコンが故障。20 名を 3 つの部屋に分け、それぞれの部屋から受講する場面もありました。どんな場面に遭遇しても、戸惑いながらも皆で協力し全 6 回の研修を成功させることができました。良い経験が皆の財産になったと思います。

オンラインを通じて感じることは、会いに行かなくても画面上で会うことができる、電話と違って表情を見ることもでき、会わなくてもこれさえあれば！と錯覚してしまいそうになることです。コロナ禍の緊急事態として利用していますが、間の取り方や想い（熱）を伝えるのがとても難しいと感じます。一方的な研修には有効かもしれませんが、双方向のコミュニケーションを、これからお互いを知っていこうという間柄で始めるには、やはり熱を感じることのできる直接対面が良いと感じます。既に親しい間柄なのであれば、今まで築き上げた関係の貯金でオンラインは有効かもしれません。いまだ収束の見えないコロナ禍、オンラインをうまく利用していきたいと思います。

有資格者紹介

今回は、【食品安全検定】の資格について紹介します。HACCP システムや ISO22000（食品安全マネジメントシステム）の構築・運用で培った経験や知識をもとに開発した資格であり、初級、中級に合格した食品安全監査室の皆さんにお話を伺いました。

◇食品安全検定とはどんなものですか？（中谷）
食に関する問題を科学の力で解決していく力を養い、我が国の食品安全に貢献することを目的につくられた、比較的新しい検定試験です。各現場の責任者の方たちにも、ぜひ受けていただきたいです。

◇検定のための勉強は大変でしたか？（山田）
試験範囲がとても幅広く、勉強する時間がなかなか取れなかったため頑張りました。特に、食品添加物や農薬、法令については、初めて耳にする言葉が多く苦労しました。

◇検定合格後、業務にどのように活用していますか？（山田）
食中毒に起因する微生物への理解が深まり、「なぜ、そのようにしなければいけないのか」科学的根拠に基づいて衛生講習が出来るようになりました。

◇今後の目標について（中谷）
新たな感染症の出現や地球環境の変化といった食に関する課題が山積みの現代において、より確実な食の安全管理に向けて取り組んでいきます。

4 人体制になりました食品安全監査室を宜しくお願いいたします。

部門紹介

給食室　:新井愛広苑
所在地　:妙高市大字小原新田 528
店長　　:清水美樹さん

【構成】
・女性 7 人と男性 1 人で構成。店長とベテランの宮尾さんが中心にチームワークを構成
・朝：95 食、昼：130 食前後、夕：95 食
・常食、刻み、極刻み、ミキサー食

【働き方改革】
・作業のムダを省き、残業を減少させています（店長業務月 20 時間減少）
・新スタッフ入社時は自分自身で考えて作業できるよう、手を貸すのではなく、実際に作業してもらい即戦力になるよう育てています
・スタッフ全員が明るく、健康で作業が出来るような雰囲気で働きやすい環境を目指しています

【メニューについて】
・セントラルキッチンで調理されたクックチルを使用
・人気メニュー：かぼちゃの煮物、さつま芋の煮物、麺類など
・特別食：お寿司、おはぎ
・スチームコンベクションオーブン使用時は、食べやすくカットし、料理ごとに加熱温度時間を調整

オムレツのクリームソースかけ

アスパラサラダ

【今後】
・今年 3 月よりクックチルからクックサーブに切り替え、給食室で調理したものを提供する予定。
　機器が増え、揚げ物など時間がが掛かるメニューも増えますが、お客様から感謝のお言葉を直接頂けることもあるため、やりがいを感じています

消防訓練と AED 講習

10 月 12 日にセントラルキッチン、11 月 25 日に日本フードリンク・ライフプロモート本社社屋にてそれぞれ消防訓練が行われました。セントラルキッチンでは、1 階厨房のガスコンロからの出火を想定し、通報及び避難訓練を実施。毎年の訓練の効果もあり 3 分以内に避難が完了しました。10 年前の東日本大震災ではキャスター（車輪）付き重量物での受傷事例もあったことから、普段からのキャスターロックの重要性も確認しました。

本社社屋では通報訓練と併せ、新潟総合警備保障より講師をお招きして AED 使用法講習も開催しました。一昔前まで AED での電気ショック及び心臓マッサージとセットだった人工呼吸ですが、感染症防止の観点から行わないのが一般的になったとのことで時代の流れを感じました。今では、日本全国の AED 設置場所を探せるアプリもあります。皆さんも万が一に備えてスマホに入れてみてはいかがでしょうか。

こんにちは！ アグリライフです！【農業生活 第１６話】

● 食欲の秋　さつまいもとネギ収穫！！

今年寒くなるのが早いですね。コロナ禍で世の中大変ですが、身体を必要なエネルギーを野菜から取りましょう！！　今回は野菜豆情報です！！私たちが栽培している２品目を紹介します。

【さつまいも】

さつまいもを２週間以上寝かせると、甘くなるのはなぜか？
この保存期間に、さつまいものデンプンが、
分解酵素によって分解されて、糖に変化するからです。
全国的にさつまいもブームが来ております。しかし、
大産地の九州では気候変動など災害、病気の大発生に近年稀にみる不作なため、高騰するかもしれません。

【ねぎ】

ビックリ！病気を寄せ付けない“ネギの香りパワー”
NHK ためしてガッテンより　香り成分アリシンの血流ＵＰ効果を高めるには“生”であることが大事！実は加熱するとアリシンは生まれないのです。また、アリシンをたくさん生み出すためには、“たくさん刻むこと”も重要。 薬味を食べる際、いつもよりちょっとかむ回数を増やしてみてはいかが？

胎内市からの贈り物

胎内市から開志国際高等学校へ、コロナ禍で帰省が従来のようにできない寮生向けに、「食材で支援をしたい」という心温まるお申し出があり、この度胎内産村上牛のモモ・バラ切り落とし（100 kg）と胎内産コシヒカリ（70 kg）をいただきました。

100 kgの胎内産村上牛、とっても壮観だったそうです

村上牛を使った贅沢牛丼(牛肉１人前 330g！)
※牛丼チェーン店の特盛の肉量が 180g

開志国際高等学校と同給食室では 11 月 4 日夕食にこれを使った特別メニューを生徒たちに振る舞う計画を立案。食材もレシピも、調理方法も普段とは違う特別な牛丼を提供することとなり、当日は厨房で調理スタッフが腕をふるいました。事前に告知を受けていた生徒たちは 18:30 の食堂オープン前から列を作っていましたし、300 余名分あった牛丼は大盛況と共に食されていました。

寄贈頂いた胎内市と関係者の皆様、本当にありがとうございました。

ヤヨイサンフーズ気仙沼工場竣工

ソフリシリーズでお馴染みの株式会社ヤヨイサンフーズの気仙沼工場が 2020.11.04 に竣工しました。
同工場は 2011.03.11 あの東日本大震災で発生した津波に襲われ壊滅状態となって 10 年を経ての復活です。
幸いにも当時勤務されていた従業員の方々は地震発生と同時に避難されて無事だったそうですが…
被災直後の生々しい写真からは想像を絶するような惨状です。

震災前の気仙沼工場

津波に襲われる気仙沼工場

津波の去った後

新工場は海沿いの旧工場から 4km 離れた高台に移転、敷地面積 19,999 ㎡、延床面積 12,139 ㎡（エコスタジアムの延床面積とほぼ同じ大きな工場です）魚の製造ライン、水産カツ製造（海老、鮭、カジキマグロなどをフライ商品に加工）に嚥下対応のソフリの製造ラインを有しています。震災後のソフリの欠品を思い出すと見事な復活に惜しみない賛辞と送りたいと思います。
弊社もソフリシリーズを始め気仙沼産の商品をしっかりと案内をして参ります。

お馴染みのソフリシリーズ

骨までふっくらお魚各種

水産原料フライ各種

因みに同社の工場は新潟にもあることはご存知でしょうか？
製造ラインは異なりますが長岡市に工場があります。
昨年、工場見学を実施しましたので、そのレポートは次回詳しく紹介する予定です。

「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第71回目

サブタイトル 「新年だからキレイにしたい・・・。 の巻」

設備事業部
大伍　宏昭

あけましておめでとうございます。本年もよろしくお願いいたします。
2021年＝令和三年も無事に過ごせますようお祈り申し上げます。
ご自身の生活に合った「新しい生活様式」を実践しコロナ禍を乗り切りましょう。さて今回は「金属洗浄・お手入れ」です。

銀の変色、ステンレスの水垢・カルキ落とし

＜銀の変色は硫黄分による経年硫化が原因＞
銀食器は「純銀（S925 スターリングシルバー）」と、銀で覆った「洋白銀メッキ」があります。
洋白(洋銀、ニッケルシルバーなどの別名あり)とは銅と亜鉛とニッケルから構成される合金です。ちなみに 500 円硬貨も洋白です（2代目。2000 年 8 月以降の物。銅 72 %、亜鉛 20 %、ニッケル 8 %の合金製）

今回は洋白銀メッキ「NICKEL SILVER」の刻印がある皿で検証。
①金属以外の容器にアルミホイルを敷きその上に食器を置く
・アルミホイルは丸めず広げ表面積を多くする
・容器はできるだけ小さい物で重曹・塩を節約
②「お湯 200ml：重曹 20g」または「お湯 200ml：塩 40g」を入れて 20～30 分ほど放置する。熱湯は 80℃以上推奨
・お湯が高温であるほど効果あり。テストでは湯沸し器から出る最高温度のお湯を使用。小物は鍋で 5～10 分煮込むと良い
③水ですすぎ、拭き上げる

（原理）化学反応により銀についた硫黄分が、よりくっつきやすいアルミホイルに移る
（注意）大切な物や高価なアクセサリー類は、目立たない箇所で試すか専門店へご依頼ください

＜ステンレスの水垢・カルキ成分落とし＞
乾燥を行う機器(食器消毒保管庫や包丁まな板殺菌庫など)の庫内や、食器水切りカゴのステンレス製水受けなどは水垢やカルキ成分が付着しすいです。

包丁まな板殺菌庫で検証。薬剤は「テラクリーナーヤマト EX」。
①薬剤を塗布し 3～5 分ほど擦り込むようにスポンジで軽く擦り洗い。
②すすぎ(薬剤成分洗い流し)、拭き上げ
・排水管接続無しグレーチングも無いドライ厨房で、すすぎ、周辺床拭き上げ、準備や後片付けを含め、作業時間トータル 1 時間程

・必要備品＝防護メガネ(眼鏡をしている方は無くても可。目に入ると相当痛いようです)、厚手ゴム手袋、ブラシ(大小。頑固なカルキには固めが良い。細かいところは歯ブラシなど)、スポンジ、タオルとバケツ(すすぎができない箇所の水ぶき用)、ペーパータオルやウエス(水分拭き取り用)

・作業時間について＝シンク内で洗うことのできる物やホース、シャワーなどですすぎが楽にできる場所であれば20分程度の作業です
※洗浄機庫内などで手の届く範囲は簡単ですが、手が届きにくいところや水を掛けられない場所は時間を要します

設備事業部では設備機器をキレイに永く使用していくための協力をいたします。
何なりとご相談・お問い合わせください。

それでは、また次回

★結婚おめでとう★

≪木村　あかね（旧姓:髙橋）(藤の木原　給食室　　11 月　5 日　結婚≫

11 月に入籍し、髙橋から木村になりました。とても楽しい家庭にしていきたいです。今後ともよろしくお願い致します。

≪大原　絵里（旧姓:髙野）(弥彦村立弥彦小学校　　11 月　1 日　結婚≫

入籍をした時、多くの方々から温かいお言葉をいただきました。その時の気持ちを忘れず、笑顔が溢れる家庭を築いていきたいと思います。

≪三浦　高洋（愛宕の園　給食室　　9 月　1 日　結婚≫

令和２年９月１日に入籍いたしました。互いに支え合い、笑顔あふれる家庭を築いていきたいと思います。今後ともよろしくお願い致します。

≪東都　勇太（新郎:愛宕の園　給食室）、
高橋梓美(新婦:新発田リハビリテーション病院西棟)10 月　10 日　結婚≫

人生何が起こるかわかりません。結婚出来た事に自分が一番驚いてますが、この先も２人で支え合いながら末永く幸せに過ごしていきたいです。

★出産おめでとう★

≪金子　早紀(三和愛宕の園　給食室）　11 月　2 日　(楓果)ちゃん　(第 1 子)誕生≫

11 月２日に予定日より８日早く無事に女の子を出産しました。妊娠中は職場の皆さんに支えられ働くことが出来ました。ありがとうございました。

★職場復帰おめでとう★

≪新保　由紀（三和愛宕の園　給食室）　9 月 12 日復帰≫

１年間お休みありがとうございました。仕事に復帰して職場の皆さんと家庭に支えられて毎日、とても充実しています。無理せず頑張りたいと思います。

≪宇佐美　愛美（デイサービスセンターさど　給食室）　11 月 10 日復帰≫

家庭と仕事の両立のためパートになり 、職場も変わりました。心機一転頑張ります。ご迷惑をお掛けすることもあるかと思いますが、宜しくお願いします。

【編集後記】

臨地実習の受け入れが始まりました。当社では安全性を踏まえたリモート研修で新潟県立大学、新潟医療福祉大学、国際調理製菓専門学校、開志専門職大学等の優秀な人材育成の手助けを行っております。

広報誌ふーどりんく　〔発行日〕令和３年１月１日（奇数月発行）

・編集発行◆株式会社 日本フードリンク　本部編集委員会　・所在地◆〒950-0801　新潟市東区津島屋 6-99-1

・電話◆025(282)7023　・ＦＡＸ◆025(282)7024　・ＵＲＬ◆http://www.j-foodrink.co.jp/