

わがまち 高萩を支える 働き人



竹澤 和輝さん(28歳・入社7年目)
(株)永谷園 茨城工場
所属:製造ライン

◆業務内容と職場環境
当社は、お茶漬け、ふりかけ、即席みそ汁等の食料品の製造販売をしています。自分は調味顆粒を作る「製造ライン」に所属しており、お茶漬けの素となる緑色の小さい粒や玉子の粒などを作っています。入社当時は、同世代が少なく感じましたが、最近は大分増え、仕事がしやすくなりました。当社の企業理念である「味ひとすじ」をモットーに、美味しく、安全・安心な商品を提供できるよう、日々の業務に取り組んでいます。

◆高萩市の魅力とは
出身は北茨城市ですが、職場と奥さんの実家が近いことを理由に結婚してから高萩に家を建てました。奥さんと娘2人の4人暮らしです。長女は4歳で次女はもうすぐ1歳になります。仕事を終え、帰宅すると、奥さんが一日の出来事を毎日話してくれます。よく話に出てくるのが、子供たちを遊ばせている「つどいの広場」です。「子供が社交的になって、親同士の繋がりがもできた」と奥さんが喜んでいました。また、次女が生まれた時に「すこやかベビー券」を市からいただき、オムツ代などに充てました。高萩は、待機児童もいないと聞きますので、子育てしやすい環境が整っているように感じます。



(株)永谷園 茨城工場
住所:高萩市赤浜松久保603-2
TEL:0293-23-3111

■会社概要

「味ひとすじ」の企業理念のもと、安全かつ高品質で、おいしい商品をお客さまに提供し続けることを目指しています。主要製品は、お茶づけ、ふりかけ、即席みそ汁、その他食料品の製造販売。本社は東京都。自社工場は、高萩市にある茨城工場と岡山工場の2か所。茨城工場では101人の従業員が勤務している。



▲お茶漬けの素を製造する竹澤さん

◆高萩市に期待すること
車が好きて、休日は家族を連れてよくドライブに出かけます。動物園や水族館、那須などに行くことが多いですが、市内にも休日に子供を連れて遊びに行けるような場所が出来ると思います。

おひとり様レシピ

ひとり暮らしでも 簡単・ヘルシー・おいしく自炊

●問合せ 高齢福祉課 地域包括支援グループ ☎22-0080

かつおのたたきとアスパラのおかすサラダ...

●材料

かつおのたたき …50g
サニーレタス …2枚
アスパラガス …2本
ミニトマト …2個
にんにく …1/2片
サラダ油 …大さじ1/2
醤油・砂糖・酢 …各大さじ1(混ぜておく)
マヨネーズ …大さじ1
(お好みで量を調節)

栄養量

エネルギー…295kCal たんぱく質…15.8g
脂質…18.3g カルシウム…31.8mg
食塩相当量…2.88g

<作り方>

- 1 かつおのたたきは薄めに切る。サニーレタスは食べやすい大きさにちぎる。アスパラはゆでて5cmの大きさに切る。
- 2 にんにくは薄切りにする。フライパンにサラダ油をひき、にんにくを入れ、弱火にかけて色づいたら取り出す。
- 3 2のフライパンに残った油に、醤油・砂糖・酢を混ぜたものを入れ、一緒に混ぜる。
- 4 1を皿に盛り、3とマヨネーズを適量かけたら、2のにんにくを散らす。

