

◆入社のきっかけと仕事

飲食店など接客業系の様々なアルバイトを経験後、昔から車や機械に興味を持っていたので「機械の仕事がしてみたい。工場で働きたい」と考え、ハローワークで見つけたのが現職でした。

仕事は4直3交替制で、食品の鮮度を保つための脱酸素剤『ワンダーキープ』の製造ラインのオペレーターです。食品と一緒に袋（容器）内に入れて密封して使用する製品のため、厳しい衛生管理のもと、24時間体制で生産・出荷しています。製造機械の操作や重い原料の補充作業など、動きっぱなしの仕事なので、「腰を痛めないように、ケガをしないよう

うに、安全第一！」を心がけています。

◆くらしと高萩の魅力

自分は、生まれも育ちも高萩で、進学のために上京してから7年間ほど地元を離れていましたが、「そろそろ落ち着きたい。都会の喧騒より自然が好き」と思ったので戻って来ました。今は、市内のアパートで一人暮らしをしています。職場も実家も近いので、今後も高萩で暮らしていきたいと思っています。まったく過ごせる・うるさくないところが高萩の魅力だと感じています。もう少し遊ぶところもあると良いな（笑）趣味は音楽・ギターで、自分で作曲したりもします。休日はよく東京へ遊びに出かけて、学生時代の友達やバンドのライブを観に行ったり、買い物をしたりするのが楽しみです。東京までは早くて快適な特急電車を利用してします。高速バスも料金が安いので、たまに利用します。

◆期待すること

24時間営業のスーパーがあると嬉

わがまち 高萩を支える 働き人



柴田 孝紀さん(28歳・入社4年目)
株式会社ワンダーキープ高萩
所属：高萩工場 製造ライン



株式会社ワンダーキープ高萩
高萩工場
住所：高萩市上手綱3333-29
TEL：0293-24-1277

■会社概要

平成15年設立。パウダーテック株式会社高萩工場から独立し、操業開始。主力製品は、脱酸素剤「ワンダーキープ」で、食品パッケージ内の酸素を吸収し、食品の酸化・劣化を防ぎ、鮮度を保持するもの。他に酸素検知剤「ワンダーセンサー」などがある。国内外のニーズを捉え、鮮度保持剤の総合メーカーとしての発展を目指しています。



▲工場内の作業風景

しいです。早番・遅番・夜勤とシフトの都合があるので、時間を気にせず買いたい物ができたら…と思います。一人暮らし歴は長いけど、料理は全然なんですけどね（笑）
それと、工業団地経由のバスがもつと本数あると良いなあと思います。マイカー通勤の渋滞が緩和されれば有り難いし、電車＆バス通勤がしやすくなれば、高萩で働きたい人が増えるんじゃないかな。

おひむり様レシピ

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

三色野菜の中華風ごま和え

●材料

鶏むね肉	…1/4枚
もやし	…1/4袋
にんじん	…1/6本
さやえんどう	…25g
ごま油	…小さじ1と1/2
★しょうゆ	…小さじ1と1/2
★砂糖	…小さじ1/2
★塩	…少々
★ごま油	…小さじ1/4
★すりごま	…大さじ1/2

●栄養量

エネルギー…240kcal たんぱく質…18.9g
脂質…12.2g カルシウム…95.2mg
食塩相当量…2.6g

<作り方>

- 1 もやしを水にさらす。にんじんとさやえんどうはせん切りにする。
- 2 胸肉をゆでる。粗熱がとれたらフォークなどを使い、食べやすい大きさにさいてボウルに入れる。
- 3 フライパンにごま油小さじ1/2を熱し、もやしを炒めてボウルに加える。
- 4 同じフライパンにごま油小さじ1/2を足し、ニンジンとさやえんどうを炒めてボウルに加える。
- 5 同じようにフライパンにごま油小さじ1/2を足して、さやえんどうを炒め、ボウルに加える。
- 6 ★の調味料を合わせ、ボウルに加え、よく和えて器に盛り付けたら完成。

