

◆入社のかきかけと仕事

地元の高萩で、正社員の仕事はなにか…と探していたところ、ハローワークで見つけたのが現職でした。私の担当は「入口から出口まで」の生産管理で、材料の手配・工場への指示・工程や納期のフォロー・製品の出荷・売上管理と、各日程の調整やいろいろな交渉をするのが主な仕事です。常に「納期を守るために」と意識しながら、お客様や現場と密に電話やメールでやり取りをしています。そうした下ごしらえ・根回しは大変ですが、人と人との信頼関係を大切に、日々取り組んでいます。お客様からの「ありがと」も助かったです」という言葉が、「頑張っ

良かった！また頑張ろう」と励みになっています。そのモチベーションを保ちつつ、これからも自分に求められている仕事を頑張りたいです。

◆高萩の魅力とくらし

高萩で生まれ育ち、進学のために一度は都会に出ましたが「都会はゴミ、ゴミしていて人が多くて住むところじゃないな、静かに穏やかに暮らしたい」と感じて戻って来ました。高萩は、海・山・川と自然がいっぱいあって、静かで良いところなので、子育てには良いと感じています。休みの日は子供とキャッチボールをしたり、映画を見に行ったり、子育て奮闘中です。小4の息子は、あおぞら保育園・学童でお世話になっている野生児(笑)なので、自転車でもアクティブ。最近は野球に興味があって、少年団に入ろうか検討中です。

興味と言えば、中学時代の私は吹奏楽部に所属していて、ドラムに夢中でした。今でも思いっきりドラムを叩きたいなあと、思うことがあるので、機会があればまたやりたいですね。私が叩いている姿を息子が見たら、

◆高萩に期待すること

子供と一緒に遊べる施設が欲しいです。特に、雨の日でも遊べるような施設が市内にあると良いなあ。映画館やボーリング場とか。小さい頃に連れて行ってもらったビーチガーデンやヨーカドーが懐かしいです。食事しながら、子供が遊べるスペースがあるお店があると有り難いですね。



▲日程調整の電話をする宇野澤さん

わがまち 高萩を支える



うのざわ めぐみ
宇野澤 恵さん(30歳・入社6年目)
株式会社茨城技研
所属：生産管理本部 生産管理部

■会社概要

昭和54年創業。国内4拠点、海外2拠点にて稼働中。主要製品は、スマートフォン、自動車、産業機器などに幅広く使われるコネクタや精密電子部品。金型の設計から、金型製造、試作、プレス加工やインサート成形加工による量産まで一貫生産を手掛ける。「社員とその家族を幸せにするために発展し続ける」を社是として邁進している。



株式会社茨城技研 高萩工場
住 所：高萩市上手綱3641-21
TEL：0293-20-0201

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 ☎22-0080

さんまの蒲焼き缶で簡単炊き込みご飯

●材料

白米 ……0.5合
さんま蒲焼き缶…1/4缶
にんじん ……50g
えのき ……30g
ごぼう ……10g
万能ねぎ ……適量
★しょうゆ ……小さじ1と1/2
★顆粒和風だし…小さじ1/4
★酒 ……大さじ1/2
★みりん ……小さじ1/2
★生姜 ……1/4かけ

●栄養量

エネルギー…387kcal たんぱく質…11.0g
脂質…4.2g カルシウム…86.68mg
食塩相当量…1.1g

<作り方>

- ①米をとき、★の調味料を全て入れて0.5合の目盛りまで水を入れる。(必ず調味料を先に入れる)
- ②にんじんを3cm程度の千切り、えのきを3cm程度に切り、ごぼうをさががきにする。
- ③万能ねぎを小口切りにする。
- ④さんまの蒲焼き缶の汁を全て加えて、ざっと混ぜる。
- ⑤②の野菜を炊飯釜の中に入れ(混ぜないこと)、④の蒲焼きを上に乗せて、通常通り炊飯する。
- ⑥炊き上がったら、蒲焼きをほぐしながら全体を混ぜる。
- ⑦③の万能ねぎを散らして、器に盛り付けたら完成。

