



トウモロコシを加工 水飴や飼料に

向後スターチ株式会社 旭工場
林 正道さん(37歳)

国道からひと際目を引く、巨大なトウモロコシのサイロ。向後スターチ株式会社では、トウモロコシを分離・精製して得られたでん粉を、水飴に加工し販売しています。でん粉以外の部分も、家畜用の飼料や食用油の原料として出荷しています。

——どんな仕事をしていますか

機械を動かすオペレーション業務を担当しています。乾燥トウモロコシを液に漬け、砕いた後に分離させていきます。得られたでん粉は自社で水飴に加工し、そのほかの皮やたんぱく質は家畜の飼料に、胚芽はコーンサラダ油の原料になるなど、余す部分なく使われています。

機械は24時間稼働しています。たまにトラブルが起こっ

向後スターチ株式会社
旭工場

所在地／旭市二の6005
電話番号／62-0181

てしまう時は大変ですが、仲間とチームワークを駆使して頑張っています。

会社は約50人が働いています。活気があり、自分の意見が言いやすく、風通しの良い会社だと感じています。

——入社したきっかけは

19歳のときに入社しました。もともと旭市の生まれなので、地元で働きたいと思い、ここに決めました。

——休日の過ごし方は

主に家族と過ごしています。子どもが字を書けるようになり、時々「お仕事頑張ってるね」と手紙をくれるようになりました。とても励みになります。

——今後の抱負は

これからも会社に貢献できるよう、頑張っていきたいと思っています。



この機械で操作しています



巨大なサイロ



VOL.136

いちごと生チョコのカナッペ

1人(2個)分の栄養価 エネルギー100kcal、食塩相当量0.1g



材料(4人分)

いちご(中粒)・・・8個(120g)
チョコレート・・・25g
食塩不使用バター・・・5g
生クリーム・・・大さじ1
市販のクラッカー・・・8枚
湯せん用の湯・・・適量

旭市には多くのいちご農家があり、生産量は県内トップクラスです。いちごに豊富に含まれるビタミンCは、コラーゲンの生成を促し、血管や肌をしなやかに保つ働きがあります。鮮やかな赤色はアントシアニンの色で、視力を守る働きも期待されています。

作り方

- ①チョコレートを刻み、耐熱容器に入れて湯せんで溶かす。溶けたらバターを加える。
- ②①に生クリームを加え、均一になるまで混ぜたら冷蔵庫で10分ほど冷やす。
- ③いちごを半分に切り、水分をふき取る。
- ④②と③をクラッカーにのせ、完成。

岡旭市保健推進員協議会(☎63-8711・健康づくり課母子保健班内)

データシート

火災

【4月】

令和3年の累計

建物火災 0件 (7件)

その他の火災 0件 (3件)

交通事故

【4月】

令和3年の累計

事故件数 106件 (508件)

死亡者数 0人 (0人)

人のうごき

【4月の移動】

転入 218人 出生 31人

転出 234人 死亡 79人

【5月1日現在】

人 口 64,320人

男 31,781人

女 32,539人

世帯数 26,679世帯

前月比

(▲64人)

(▲51人)

(▲13人)

(+56世帯)