



即席麺の 仕上げマイスター

株式会社カナヤ食品
八尾 徳康さん(39歳)

株式会社カナヤ食品は、鎌数工業団地の南側にある衛生的で環境に配慮された工場です。即席麺の製造を行っており、業界でも屈指の多品種製造型の最新鋭設備を備えた老舗インスタントラーメン工場です。柔軟性・協調性・発展性をスローガンに、幅広い企業活動に挑戦する会社です。

——どんな仕事をしていますか

入社して21年、インスタントラーメンのスープや具材を充填し包装する工程管理を担当しています。毎日が同じ作業の繰り返しですが、製品の形状の違い、気温や湿度の違いにより包装の仕上がりに影響があり、機械の調整に苦心している毎日です。新製品の素材や内容物の特性に合った機器の設定変更、温度や摩擦係数の適切な調整がイメー

株式会社カナヤ食品

所在地／旭市鎌数9163-25

電話番号／64-1301

ジ通りになったときはやりがいを感じます。スーパーの店頭で出来上がった商品と出会ったときは、自分の仕事に誇りを感じます。

——休日の過ごし方は

子どもが2人いて、できるだけ自然に触れてほしいので、休みの日は海や山、近くの公園などへ連れて行っています。また、庭に小さな家庭菜園を作り、季節ごとの野菜を育てて子どもたちと観察や収穫をしています。趣味はジョギングです。後輩の影響で休日に走るようになりました。

——今後の抱負は

時代や環境は日々刻々と変化しているため、状況に応じて柔軟に対応できるよう技術を磨き、これまで学んできた知識や技術を基に後輩の育成に積極的に取り組み、会社に貢献したいと思っています。



この機械を操作しています



清潔感のある工場



VOL.139 韓国風 旨辛レバー

1人分の栄養価 エネルギー356kcal、食塩相当量1.7g



材料(4人分)

豚レバー……………520g
牛乳(臭み取り用)……300ml
長ねぎ……………10cm
砂糖……………大さじ2
コチュジャン……大さじ3
A酒……………大さじ4
ケチャップ……大さじ4
水……………50ml
ごま油……………大さじ4

レバーは体に吸収されやすいヘム鉄を豊富に含みます。鉄は赤血球の構成成分で、空気中から取り込んだ酸素を体中に運ぶ大事な役目をしています。ビタミンCと一緒に取ることによって吸収率がアップするため、野菜を添えたり、レモンを絞ったりすることもおすすめです。

作り方

- ①レバーを7～8mmの薄切りにし、ボウルに入れ、牛乳に20分ほど漬ける。
- ②長ねぎを千切りし、5分ほど水につける。
- ③Aの調味料を合わせておく。
- ④①を流水で軽く洗い、水気を切る。
- ⑤フライパンにごま油をひき、レバーを炒める。
- ⑥レバーに焼き色が付いたらAを加え、とろみがつくまで炒める。
- ⑦皿に盛り付け、②のねぎをのせれば完成。

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

【7月】

令和3年の累計

建物火災 0件(11件)

その他の火災 1件(4件)

交通事故

【7月】

令和3年の累計

事故件数 133件(829件)

死亡者数 0人(0人)

人のうごき

【7月の移動】

転入 129人 出生 32人

転出 117人 死亡 77人

【8月1日現在】

人 □ 64,206人

男 31,734人

女 32,472人

世帯数 26,682世帯

前月比

(▲33人)

(▲11人)

(▲22人)

(▲2世帯)