



ワイルドな装いで 繊細に研磨

日清紡ケミカル株式会社
旭事業所
松井 勇太さん(28歳)

日清紡ケミカル株式会社旭事業所は鎌倉工業団地にあり、高断熱のウレタン製品やカーボン製品の製造・開発を行う工場です。化学品に関する多彩な技術と知識を融合し、人・社会・環境の未来に貢献する技術と製品の開発に力を注ぎ、確かな品質の製品を社会に供給している会社です。

—どんな仕事をしていますか

特殊な機械を使って、カーボン製品の外周加工や穴開け加工を担当しています。研磨作業をする際には、気温の違いで仕上がりに影響があるため、機器の微調整には特に気を付けています。また製品の加工には複数の機械を使うため、加工時間を把握し、どの製品を優先して加工するか常に考えながら作業しています。加工に使用する機械のプロ

日清紡ケミカル株式会社 所在地／旭市鎌数9163-13
旭事業所 電話番号／62-4565

グラムを作成するのはとても大変ですが、イメージ通りに機械が動いてくれたときには達成感を感じます。顧客から要望される精密な規格に応えるため、常に技術力の向上を意識して作業をしています。

—休日の過ごし方は

子どもが2人いて、休日は子どもと一緒に過ごす時間を大切にしています。小さいころからサッカーをしていたので、子どもたちと一緒にサッカーボールで遊んでいます。また、温泉やサウナが好きなので、新型コロナが収束したら、家族でゆっくり温泉旅行に行きたいです。

—今後の抱負は

さまざまな仕事を担当し、機械の操作や加工の知識・技術を習得して多能工化を目指し、職場から必要とされる人材になりたいと思います。



最新の設備で作業



研磨作業中の様子



VOL.146 鶏つくねのまろやかあんかけ

1人分の栄養価 エネルギー232kcal、食塩相当量0.8g



材料(4人分)

鶏ひき肉……………320g
長ネギ……………1/2本
A 卵……………1個
小麦粉……………大さじ3
サラダ油(成型用)…小さじ1
醤油……………大さじ1
B みりん…………大さじ1と1/2
水……………1カップ
片栗粉……………小さじ2
サラダ油(加熱用)…小さじ2
付け合わせ用の野菜…適量

肉団子は中にたっぷりのネギを入れることで、香り豊かにおいしく食べることができます。また、肉には下味をせず、外側にだけ調味料を絡めるように味を付けることで、食塩量を減らすことができます。家族の健康のために、こっそり減塩を始めてみませんか。

作り方

- ①長ネギは小口切りにする。ボウルにAを入れ、混ぜ合わせる。手にサラダ油を少量付け、食べやすい大きさに丸め、火が通りやすいよう平らにする。
- ②フライパンにサラダ油を引き、①を中火で加熱する。焼き色が付いたら、裏返して3分程度焼き、皿に盛る。
- ③Bをよく混ぜ、②のフライパンで加熱する。とろみが付いたら、つくねにかける。
- ④付け合わせに好みの野菜を添える。

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		交通事故		人のうごき		【3月1日現在】	
【2月】	令和4年の累計	【2月】	令和4年の累計	【2月の移動】		人	前月比
建物火災	4件 (5件)	事故件数	125件 (243件)	転入	87人	男	31,563人 (▲79人)
その他の火災	3件 (4件)	死亡者数	0人 (0人)	出生	21人	女	32,296人 (▲29人)
				転出	109人	世帯数	26,661世帯 (▲11世帯)
				死亡	78人		