



爽やかな笑顔で サステナブルな未来

村岡ゴム工業株式会社
川口 祐輝さん(31歳)

村岡ゴム工業株式会社は大正6年に創業して以来、廃棄ゴムは貴重な資源という考えのもと、使用済みタイヤなどを再資源化し有効活用するリサイクルを追求している工場です。高度な再生化技術と国内最大の再生プラントを有し、循環型社会に貢献できる企業を目指している会社です。

—どんな仕事をしていますか

再生ゴム製品の出荷と、用済みカットタイヤなどの主資材の受け入れを担当しています。出荷が多い日は、10トトラック7台分の積み込みをすることがあり、運送中に荷崩れしないように隙間なく積み込むため、フォークリフトの操作には高い技術が求められます。生産ラインの業務を応援するときは、製造工程で熱がこもり、夏場は特に暑く

村岡ゴム工業株式会社 所在地/旭市さくら台1-28
電話番号/60-7025

で大変です。職場は、社員同士横のつながりが強く、先輩・後輩分け隔てなく話し合える環境で、仕事上での気付きなどは、普段の会話の中で指導し合えるアットホームな雰囲気です。

—入社のきっかけは

学生時代、就職活動中にリサイクル業界に興味を持ち、再生ゴム製造業で全国シェア1位の村岡ゴム工業が地元にあることを知りました。地元で働きたいという思いもあり志望しました。

—今後の抱負は

創業100年を超える歴史のある会社に勤めているということに誇りを持ち、SDGsなど持続可能(サステナブル)な社会の実現が求められる中、循環型社会の実現に取り組み、次の100年を私たち社員みんなで作り上げていきたいです。



産業用計量器で重量を計測

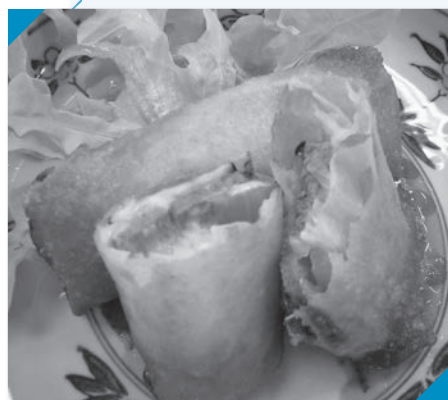


再生ゴム製品を積み込む様子



VOL.151 夏野菜とレバーの焼き春巻き

1人分の栄養価 エネルギー313kcal、食塩相当量1.7g



材料(4人分)

レバー……………200g
牛乳(臭み取り用)……200ml
塩……………小さじ1/3
こしょう……………少々
ニンニク……………1かけ
ズッキーニ……………1/2本
パプリカ……………1/4個
タマネギ……………1/4個
スライスチーズ……………4枚
春巻きの皮……………8枚
サラダ油……………大さじ1

春巻きの具材にレバーや夏野菜を使うことで鉄分やビタミンが補えます。ビタミンにより効率的に鉄分を摂取することで夏バテの回復につながります。また「揚げる」から「焼く」に調理法を変えることで、1人前で約100kcalもカロリーを減らすことができ、面倒な油の後処理も不要になります。

作り方

- ①レバーは薄切りにし、牛乳に漬け、冷蔵庫に入れて臭みを取る。20～30分たったら、流水でよく洗い、水気を拭き取る。
- ②フライパンに油小さじ1をひき、刻んだニンニクを炒める。香りがしてきたら①を火が通るまで炒めて、塩、こしょうで味を調える。
- ③パプリカは千切り、ズッキーニとタマネギは薄切りにする。
- ④焼いたレバー、③、チーズを春巻きの皮で巻く。
- ⑤④の表面に油小さじ2を塗り、トースターで両面を5～10分ずつ焼いたら完成。

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		交通事故		人のうごき		【8月1日現在】	
【7月】		令和4年の累計		【7月の移動】		人 口	前月比
建物火災		2件 (11件)		転入 172人		男	31,506人 (▲75人)
その他の火災		3件 (12件)		出生 22人		女	32,149人 (▲62人)
				転出 199人		世帯数	26,943世帯 (▲13人)
				死亡 70人			(▲29世帯)