



素早い作業で鮮度を守る 箱詰めラインの指揮者

有限会社鈴木安太郎商店

向後 慶悟さん(32歳)

有限会社鈴木安太郎商店は、大正元年創業の老舗水産物総合問屋です。銚子・飯岡をはじめ、全国各地の漁港で水揚げされた新鮮で良質なサバやイワシ、マグロなどを買い付けて、最先端の冷凍設備で鮮度を保ち、厳選された鮮魚と高品質な水産加工品を国内外に供給する会社です。

——どんな仕事をしていますか

魚を箱詰めるパッキング機の操縦や安全確認、魚の運搬をしています。品質の高い商品を出荷するには、魚の鮮度が重要です。機械の故障で作業が止まると鮮度が落ちてしまうため、魚が届く前には、機械や設備の点検を入念に行います。少しでも気になったところは、しっかり整備しています。その後、前日に冷凍保管した商品をフォークリフト

有限会社
鈴木安太郎商店

所在地／旭市椎名内3248
電話番号／63-8282

でトラックに積み込み出荷します。漁港から大型トラックで搬入された魚を選別機にかけ、10g単位に選別し箱詰めをします。冬場には1,000t以上のサバが搬入され、処理に時間を要するため効率的に作業できるように準備をしています。

——仕事で大変だったことは

魚を大きなブロック状に急速冷凍し、冷凍設備に積み上げて保管する作業で、積み上げ方を間違えて倒したことがあります。そのため冷凍保管や出荷の際には、ブロックのゆがみを見て、バランスよく積み込むよう意識しています。

——今後の抱負は

工場長や先輩から教えてもらった知識や技術を日々磨いていきたいです。素早く正確に作業できるようになって、今よりもっと新鮮で、おいしい魚を全国に届けて、たくさんの人に食べてもらいたいと思います。



器用に天井まで積み込む



大きな機械で箱詰め