



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

魚を箱詰めす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



VOL.164 キャロット蒸しケーキ

1個分の栄養価 エネルギー140kcal、食塩相当量0.2g



材料(8個分)

ニンジン……………80g
卵……………1個
砂糖……………50g
牛乳……………100ml
サラダ油……………大さじ2
ホットケーキミックス 150g

ニンジンはβ-カロテン含有量が多いのが特長です。体内でビタミンAに変換されるため、皮膚や粘膜、目の健康維持に役立ちます。食物繊維も豊富なので、便秘解消効果も期待できます。

作り方

- ①ニンジンは皮をむき、すりおろしておく。
- ②蒸し器に水を入れ沸かしておく。
- ③紙カップをココットやアルミカップなどの耐熱容器にセットしておく。
- ④ボウルに卵と砂糖を入れて泡立て器でよく混ぜ、牛乳、サラダ油を加えてさらに混ぜる。
- ⑤④にホットケーキミックスをふるい入れ、①を加えてさらに混ぜる。
- ⑥⑤の生地を紙カップの6～7分目位まで入れる。
- ⑦蒸し器のお湯が沸いたら、⑥を蒸し器に乗せて、弱火で15～20分程蒸し上げる。
- ⑧竹串を刺し、生地が付いてこなければ完成。

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		交通事故		人のうごき		【9月1日現在】	前月比
【8月】	令和5年の累計	【8月】	令和5年の累計	【8月の移動】		人 □ 62,943人	(▲68人)
建物火災	1件 (15件)	事故件数	169件 (1,160件)	転入 162人	出生 33人	男 31,149人	(▲30人)
その他の火災	0件 (9件)	死亡者数	0人 (1人)	転出 183人	死亡 80人	女 31,794人	(▲38人)
						世帯数 27,179世帯	(▲1世帯)

令和5年9月15日発行[毎月2回 1日・15日発行] 編集：旭市役所秘書広報課
〒289-2595 千葉県旭市二の2132番地 ☎0479-62-1212(代表)

旭市ホームページ <https://www.city.asahi.lg.jp/>

※QRコードは(株)デンソーウェーブの登録商標です。
※広報あさひは、グリーン購入法に基づく基本方針の判断基準を満たす用紙、誰にでも読みやすいUD(ユニバーサルデザイン)フォント、環境にやさしい植物油インキを使用しています。