



第33回

## 肥料の一粒一粒に 熱い想いを込める

朝日アグリア(株)千葉工場  
向後 龍哉さん(23歳)

朝日アグリア株式会社は、昭和10年創業の肥料・種苗・牧草事業を併せ持った有機肥料メーカーです。「堆肥を極める」をスローガンに、地域から出る堆肥などを活用し、卓越した技術で高品質な有機肥料を農家に提供することで、資源循環型農業の実現を目指す企業です。

### どんな仕事をしていますか

大型の機械で、粉状の堆肥に尿素などを加えて、粒状の有機肥料に加工する仕事をしています。状態の異なる原料を加工して、均等な粒状の製品にするには、その日の気温や湿度、堆肥の状態などを見極める、菓子職人のような繊細な感覚と、機械の正確な操作技術が必要です。

品質の高い製品を効率的に製造するため、業務を開始す

朝日アグリア株式会社  
千葉工場

所在地／旭市さくら台1-13  
電話番号／68-1600

る前にはしっかりと準備をするように心がけています。地元出身の人も多く、先輩とも気軽に話し合えるので、仕事で困ったことがあった場合も相談しやすい職場です。

### —仕事のやりがいや誇りに思うことは

原料の状態を確認して、イメージのとおりに作業が進んだときや、田畠で農作業をしているところを通りがかり、自社の製品が利用されているのを見かけたときには、誇らしい気持ちになります。

### —今後の抱負は

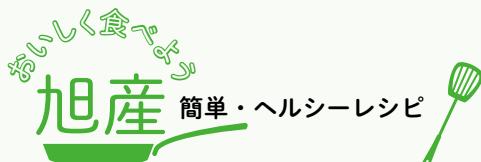
困ったときは先輩に聞きながら作業することもあるため、たくさんることを学び、経験して、全ての作業を一人でこなせるようになりたいです。野菜や畜産物などが全国有数の生産地である旭市で、農業を通じた循環型社会の一端を担っていきたいと思います。



製品の品質を確かめる



状態に合わせて機械を操作



### VOL.172 カブと油揚げのすり流し

1人分の栄養価 エネルギー46kcal、食塩相当量1.0g



#### 材料(4人分) ···

カブ……………小4個(350g)  
油揚げ……………1枚  
水……………600mL  
和風だし(顆粒)……………小さじ1  
みそ……………大さじ1  
カブの葉……………15g

カブは部位ごとに含まれる栄養素の違いから、根は淡色野菜、葉は緑黄色野菜に分類されます。葉にはビタミンCが多く含まれており、コラーゲンの生成や鉄分の吸収を助けます。この時季のカブは栄養豊富で柔らかいので、葉も皮も使い切りましょう。

#### 作り方 ···

- ①油揚げは3mm角に切り、カブはよく洗って皮ごとすりおろし、カブの葉は小口切りにする。
- ②鍋に水、和風だし、すりおろしたカブを加え、中火にかける。
- ③沸騰したらあくを取り除き、油揚げを加え、弱めの中火で5分加熱する。
- ④火を止め、みそとカブの葉を加え再び火にかけて、ひと煮立ちさせる。
- ⑤火を止め、器に盛り付けたら完成。

旭市保健推進員協議会(☎63-8766・健康づくり課成人保健班内)

#### データシート

火災 【4月】	令和6年の累計 建物火災 1件 (7件) そのほかの火災 1件 (11件)	交通事故 【4月】	令和6年の累計 事故件数 123件 (590件) 死者者数 1人 (2人)	人のうごき 【4月の移動】	【5月1日現在】	前月比
				転入 288人 出生 28人 転出 215人 死亡 62人	人 口 62,319人 男 30,907人 女 31,412人 世帯数 27,352世帯 (+108世帯)	(+39人) (+27人) (+12人) (+108世帯)