



価値のある資源を創り出し ものづくりに貢献する職人

スズキメタル株式会社

高橋 誠さん(右)

山口 直哉さん(左)

スズキメタル株式会社は、金属スクラップをはじめとした各種廃棄物の収集運搬や受け入れ、加工処理などを担う会社です。リサイクルによる再資源化を推進することで、持続的な社会の構築に貢献しています。

——どんな仕事をしていますか

主に回収した金属を再利用できる形に加工する仕事をしています。大きな機械を扱うことが多く、ちょっとしたこともけがにつながる恐れがあるため、作業の先読みや確認を怠らないようにして、安全第一で取り組んでいます。

——入社のきっかけは

高橋さん：飯岡育ちで、身近にあったこの会社は何をしている所なのかが興味を持ち入社しました。捨てられた物に自

スズキメタル
株式会社所在地／旭市三川6601
電話番号／57-3800

分が手を加えることで新たな物へと生まれ変わり、誰かの役に立っていることに、やりがいを感じています。

山口さん：持っていた大型免許などの資格が生かせると思い入社しました。職場にはバイクなどの乗り物好きな人が多く、休日はみんなでツーリングに行くこともあります。

——今後の抱負は

高橋さん：地元のイベントや活動への参加を通じて地域の人たちと関わり、会社の取り組みを知ってもらいたいです。リサイクルへの関心を深めてもらうことで、循環型社会に貢献できればと思います。

山口さん：広い視野と向上心を持って仕事に臨み、周りからもっと頼られる存在になりたいです。将来は、高橋工場長と同じレベルで仕事ができるようになり、営業など新たな仕事にも挑戦したいです。



マグネットユンボの操作



フォークリフトで荷物の移動



VOL.178 チーズinサツマイモ餅

1人分の栄養価 エネルギー232kcal、食塩相当量0.5g



材料(4人分)

サツマイモ……大1本(400g)
片栗粉……………大さじ2
牛乳……………100ml
塩……………ひとつまみ(0.3g)
スライスチーズ………2枚
有塩バター……………15g
ハチミツ………大さじ1と1/3

サツマイモには、不溶性食物繊維が豊富に含まれています。不溶性食物繊維は腸内で水分を吸収し、通便を促して便秘を解消させる働きがあります。食物繊維が多い食品は、かみ応えがあり満腹感を得やすいため、食べ過ぎ防止にもつながります。

作り方

- ①サツマイモは皮をむき、1cmのいちょう切りにする。
 - ②耐熱皿に①を入れ、ラップをして600wのレンジで6分加熱する。
 - ③②をフォークの背でつぶし、片栗粉、牛乳、塩を加え、よく混ぜる。
 - ④4等分したスライスチーズを、8等分した③で包み、平たく丸めて形を整える。
 - ⑤熱したフライパンにバターと④を入れ、中火で表面を4分、裏面を3分焼く。
 - ⑥両面に焦げ目が付いたら、皿に盛り付ける。
 - ⑦ハチミツをかけたら完成。
- ※ハチミツは、1歳未満の子どもには使えません。

11月は「ちばの食育月間」です。健康な生活を送るためにも、食事バランスや薄味の習慣を心がけましょう。

岡旭市保健推進員協議会豊畑干潟支部 ☎63-8766・健康づくり課成人保健班内)

データシート

火災

【10月】 令和6年の累計
建物火災 1件 (12件)
その他の火災 0件 (19件)

交通事故

【10月】 令和6年の累計
事故件数 176件 (1,492件)
死亡者数 2人 (5人)

人のうごき

【10月の移動】
転入 174人 出生 35人
転出 176人 死亡 78人

【11月1日現在】

人 □ 62,088人 (▲45人)
男 30,784人 (▲20人)
女 31,304人 (▲25人)
世帯数 27,435世帯 (+10世帯)