



磨いた技と絆で 鉄を制する三銃士

小澤 秀祐さん(左)
宇野澤 裕介さん(中央)
宇野澤 功輔さん(右)

有限会社宇野澤鉄工は、建築関連製品や電気ボックスの設計から加工までを行う板金・塗装メーカーです。「あらゆる挑戦に応える鉄製品のスペシャリスト」として、不可能を可能にする技術力と、高い生産性を追求しています。

——どんな仕事をしていますか

秀祐さん：レーザー加工機を使って、鋼材の切断と穴あけ加工を行っています。プログラムどおりに機械が動くかを確認し、必要に応じて調整しながら製品を加工します。加工後は、製品が寸法どおりかを念入りに確認しています。

功輔さん：主に鉄板を曲げる業務を行っています。手順ごとに図面と照らし合わせ、曲げる角度や寸法に問題がないかを注意深く確認しています。

有限会社宇野澤鉄工

所在地／旭市琴田3073-9

電話番号／62-2627

裕介さん：機械のプログラミングのほか、管理職として全体のスケジュール管理や部下の教育などを行っています。スケジュール管理では、決められた納期に間に合うように、仕事の状況を小まめに確認しています。

——やりがいを感じるときは

秀祐さん、功輔さん：自分たちが造ったものが、施設や駅の看板などに使われて形に残ることに、達成感があります。裕介さん：部下が仕事をこなせるようになるなど、成長が見られたときは、うれしく、やりがいを感じます。

——今後の抱負は

秀祐さん、功輔さん：自信を持って素早く作業をこなせるように、さらに経験を積んで技術を磨いていきたいです。裕介さん：「この会社で働きたい」と思ってもらえるように、職場環境の整備や人材育成に力を入れていきたいです。



製品の寸法を測る



作業の進み具合を確認



VOL.185

野菜たっぷりピーマンの肉詰め

1人分の栄養価 エネルギー141kcal、食塩相当量1.3g



材料(4人分)

ピーマン……………4個
玉ネギ……………1/4個
ニンジン……………中1/2個
レンコン……………小1/3節(45g)
合いびき肉……………130g
塩……………小さじ1/2
こしょう……………少々
薄力粉……………少々
油……………大さじ1
ケチャップ……………大さじ3
トマト……………1個
サニーレタス……………適量

ピーマンには、β-カロテンという色素が豊富に含まれています。β-カロテンは、体内でビタミンAに変換され、目や皮膚の健康をサポートしています。ピーマンは、加熱すると細胞壁が壊れてβ-カロテンを吸収しやすくなるため、焼いたり蒸したりするのがお勧めです。

作り方

- ①玉ネギとニンジン、みじん切りにする。
- ②耐熱ボウルに①を入れて、ラップをかけ500Wのレンジで3分加熱したら、粗熱を取っておく。
- ③レンコンは皮をむき、すりおろす。
- ④②に、③と合いびき肉、塩こしょうを入れ、練り合わせる。
- ⑤ピーマンは両端を切り落として種を取り除き、横に3等分する。
- ⑥ピーマンの内側に薄力粉をまぶし、④を詰める。
- ⑦フライパンに油をひき⑥を並べ、片面を中火で3分焼き、裏返してふたをして5分焼く。
- ⑧竹串を刺し、肉汁が透明であれば火を止めて、くし切りにしたトマトとサニーレタスと一緒に、皿に盛り付けたら完成。

岡旭市保健推進員協議会中央支部(☎63-8766・健康づくり課健康支援班内)

データシート

火災・救急

【5月】 令和7年の累計
火災 1件 (19件)
救急 223件 (1,387件)

交通事故

【5月】 令和7年の累計
事故件数 147件 (710件)
死亡者数 0人 (1人)

人のうごき

【5月の移動】
転入 162人 出生 26人
転出 167人 死亡 78人

【6月1日現在】

人 口 61,402人 (▲57人)
男 30,458人 (▲23人)
女 30,944人 (▲34人)
世帯数 27,513世帯 (+8世帯)