



技術を磨き続ける 精肉加工のエキスパート

東総食肉センター株式会社
佐美 剛さん

東総食肉センター株式会社は、国産豚肉の製造と販売を行う会社です。国内最大級の食肉工場では、熟練した加工技術などを駆使して、と畜から加工・パッケージまでを一体化して行い、安全で安心な食肉を安定して提供しています。こども食堂への支援や地元高校との協働を通じて、SDGsに取り組み、地域の活性化にも貢献しています。

—どんな仕事をしていますか

出荷先の規格に合わせて豚肉の脂身などをカットし、金属探知機にかけた後、計量して箱詰めするまでの検品作業を担当しています。最初は、ミリ単位でカットするのが難しかったですが、先輩にナイフの手入れなど事前準備の重要性を教わり、作業を積み重ねて技術を磨きました。今で

東総食肉センター 所在地／旭市鎌数6354-3 千葉県食肉公社内
株式会社 電話番号／64-1964

は、自分のカット技術に自信を持っています。新たな仕事も任せてもらえるようになり、やりがいを感じるとともに、1日に多くの検品をこなすことで、全国トップレベルのシェアに貢献できていることを誇りに思います。

—入社のきっかけは

旭農業高校の畜産科で豚や牛について学び、実習で育てた経験から、畜産関連の仕事に興味を持ちました。合同企業説明会でさまざまな会社の話を聞か中で、この会社に関心が湧き、先生にも勧められて入社を決めました。

—今後の抱負は

ライン長を目指し、丁寧にミスなく作業をこなして、旭のおいしい肉を多くの人に届けたいです。また、母校と取り組んでいる「旭農業カレープロジェクト」にも参加して、地産地消に貢献していきたいです。



ミリ単位で豚肉をカット



金属探知機にかける