



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。新たな仕事も任せられるようになり、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く中で、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



VOL.186

トマトと卵のスープ

1人分の栄養価 エネルギー46kcal、食塩相当量0.9g



材料(4人分)

トマト……………中1個(200g)
玉ネギ……………1/2個(100g)
水……………600ml
コンソメ(顆粒)……小さじ2
卵……………1個
こしょう……………少々

トマトには、グルタミン酸やイノシン酸、グアニル酸といったうまみ成分が含まれています。これらのうまみを活用すると、味を損なわずに食塩を使う量を減らすことができ、減塩にもつながります。スープだけでなく、パスタソースや煮込み料理、サラダなど、さまざまな料理にトマトを取り入れてみましょう。

作り方

- ①トマトは1cm角に切り、玉ネギは薄切りにする。
- ②鍋に水を入れ、沸騰したら玉ネギとコンソメを入れて3分煮る。
- ③トマトを入れてさらに5分煮る。
- ④卵をとき、③に少しずつ加える。
- ⑤火を止め、こしょうで味を調える。
- ⑥器に盛り付けたら完成。

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

データシート

火災・救急

【6月】 令和7年の累計
火災 1件 (20件)
救急 251件 (1,638件)

交通事故

【6月】 令和7年の累計
事故件数 150件 (860件)
死亡者数 0人 (1人)

人のうごき

【6月の移動】
転入 189人 出生 24人
転出 170人 死亡 77人

【7月1日現在】

人口 61,368人 (▲34人)
男 30,435人 (▲23人)
女 30,933人 (▲11人)
世帯数 27,552世帯 (+39世帯)