

日本食糧新聞

The Japan Food Journal
日本食糧新聞社
 東京都中央区八重洲1-9-3建物ビル
 〒103-0028 電話03(3271)4815(代)
 FAX03(3271)4818
◀編集・広告・購読▶
 東京都港区西新橋2-21-2
 第一商校ビル(〒105-0003)
 ☎03(3432)5700(大代表)
 編集・広告 FAX03(3432)4888
 購読 FAX03(3578)9432
 ホームページアドレス
<http://www.nissyoku.co.jp/>

フードスペシャリストに聞く

山崎鷹義さんは高校生の時から食品業界での仕事を志した。「高校生の時に食品の偽装事件が出たして、これからは食品業界が伸びるかという先生のアドバイスもあった。大学は食品が環境と考えていたが食品を作るのが好きで、製造の現場で希望通りのことをやっている」と話す。



山崎さんは東京聖栄大学

ユーハイム

山崎鷹義さん (東京聖栄大学健康栄養学部食品学科卒業)

健康栄養学部食品学科在学中にフードスペシャリストの資格を取得、09年4月に洋菓子製造販売の老舗ユーハイムに就職した。

希望通り製造現場へ

高校時代から食品界志す

ユーハイムではここ3年は採用数が減少して、昨年はおよそ50人が入社した。このうち3分の2が大卒だという。入社後には神戸の本社で数日間の集合研修を受け、1週間で3カ所の部署を回って配属が決まる。製造部門の若手社員を

3年間ドイツに派遣して製菓学校に通わせ、マイスターの資格を取得する制度もある。

山崎さんは、千葉・船橋工場の製造2課PS班に配属され、生クリームを絞ってチョコレイトや果物をトッピングするといった生クリームに関する知識がなかった。船橋工場では100人の正社員と正社員の労働者で、ほとんどの正社員と正社員の人数を上回るパート従業員が勤務している。「ものを作るのが好き。机に座っているより体を動かす方がいいので製造を選んだ。最初の趣味やプロ野球のことを



ユーハイム船橋工場

品に関する知識がなかった。船橋工場では100人の正社員と正社員の労働者で、ほとんどの正社員と正社員の人数を上回るパート従業員が勤務している。「ものを作るのが好き。机に座っているより体を動かす方がいいので製造を選んだ。最初の面接官の印象が良かった。人見知りする方だが、趣味やプロ野球のことを話した。」

なったので、今のところはやりたいことをやっている。大学では細菌なについて学ぶ衛生関連の科目が好きだったこともあって、品質管理の仕事にも興味がある」と話す。

現場では「班長や主任は監督するだけかわりがないと思っていたが、現場で仕事をしているので、いろいろと教えてもらいプラスになっている」という。

入社から1年、年間のイベントも間もなく一巡しつつある。

現場では「班長や主任は監督するだけかわりがないと思っていたが、現場で仕事をしているので、いろいろと教えてもらいプラスになっている」という。

工場は365日稼働で、毎朝8時までに出勤し、休日は交代で月間8日ほど。土日が休みで5連動になっている。

現場では「班長や主任は監督するだけかわりがないと思っていたが、現場で仕事をしているので、いろいろと教えてもらいプラスになっている」という。

工場は365日稼働で、毎朝8時までに出勤し、休日は交代で月間8日ほど。土日が休みで5連動になっている。