

奈良新卒応援ハローワーク通信

第6号 令和3年1月13日

企業研究はしっかりと

企業研究は就職活動に欠かせません。会社のことを知り、なぜ就職したいのかを伝える必要があるからです。とはいえ、会社のホームページがなかったり、説明会を実施していなかったり・・・情報がなかなか集まらないこともありますよね。情報収集のためにできることを奈良新卒応援ハローワークの就職支援ナビゲーターに聞いてみました。

●求人票をしっかりと確認する

求人票をしっかりと確認しましょう。職種や勤務条件だけではなく、事業内容、会社がいつ設立されたのか、従業員は何人か、なども確認しておきましょう。備考欄や特記事項欄などにも意外と重要な情報が掲載されていることもあります。

●直接現地へ行ってみる

オフィスやお店、工場などを直接見に行ってみましょう。外観を見るだけでも、なんとなく会社の様子がわかるかもしれません。前もって連絡すれば、見学をさせてくれる会社もあります。

●ホームページ以外の媒体を探す

会社のホームページがなくても、新聞や雑誌にその会社が掲載されていることがあります。その会社が、どんなことをしたのか、これからどんなことに取り組もうとしているのかなどがわかる場合があります。また、都道府県などが作成する企業ガイドブックにその会社が掲載されていることもあります。

●同業他社について調べてみる

会社のことだけではなく、同じ業界の他社のことをよく調べてみましょう。業界のことをよく知ることもでき、他社について調べることで、その企業の特長がつかめることがあります。

その他、ハローワークでも管轄する地域の事業所訪問を行い、企業の情報を収集・提供しています。皆さんのお役に立てる情報があるかもしれません。ぜひ、ハローワーク窓口へご相談ください。

今回は奈良県が2020年に発行した「奈良県優良企業ガイドブック150選」にも掲載されている、「株式会社やまと蜂蜜」でお話を伺いました。

これ、うちの会社で作っています

「株式会社やまと蜂蜜」は社名からもわかるように、養蜂場としてスタートした創業75年の会社です。奈良市に本社と奈良工場、山添村に山添工場があり、現在は、ポーションパック事業を主な事業としています。ガムシロップを中心に

に、濃縮コーヒー、液体調味料など、幅広い食品を充填する、液体食品の充填メーカーとして、大手焙煎メーカーや大手食品問屋、外食産業などの受注生産しています。

「ポーションパックに入ったガムシロップなどを、飲食店や



株式会社やまと蜂蜜 山添工場



ポーションパック

食料品店で見かけることがあるかと思いますが。当社の名前がそのまま出るわけではありませんが、売られているのを見かけると、これ、うちの会社で作っています、とうれしく、やりがいを感じます。」と教えてくれたのは社長の鳥居さんです。

会社の経営状況について、「2020年度の売り上げは、昨年度比30%アップと好調です。新型コロナウイルスの影響で、飲食店などが休業するなどしたため、国内向けのガムシロップの生産は落ち込みました。しかし、海外に輸出される濃縮コーヒーの受注が、ガムシロップ製造の落ち込みを上回るほど大幅に増加しており、製造ラインの増設も行いました。」とお聞きました。

まずは製造部門からスタート

やまと蜂蜜の仕事は大きく、総務・営業・製造に分けられます。総合職で採用の場合、入社後はまず、製造部門で作業員として、機械操作を経験します。約1年間経験を積み、適性に応じて各部門へと配属されます。将来、営業などの製造以外の仕事をするにしても、知識として機械の動かし方や扱う商品などを知っておく必要があるからです。

ポーションパックの製造の工程は、まず食品の仕込みから始まります。10~20トンほどの大きさの調合タンクに、レシピ通りの配合とタイミングで原材料を投入し、各工程の温度や時間を管理します。出来上がった液体食品をポーション充填機で充填し、蓋をして密閉するとポーションパックが完成します。完成した商品は、決められた重量・個数ごとにパッキングされますが、工場内の分析室で菌検査を行い、ようやく出荷することができます。

原料を調合タンクに投入したり、プラスチックシートを機械



工場内の様子



商品「てんてきの糖」を紹介する営業担当者

に取り付けたり、力のいる作業もあります。それぞれの適性を考慮して、各工程を任せています。

残業はほぼナシです

やまと蜂蜜の前事業年度の月平均の時間外労働の実績は約5時間で、特に製造部門では、残業はほとんどないそうです。製造する機械の故障などのトラブルが発生し、計画通りに生産ができない場合に突発的な残業が発生する場合があります。しかし、通常時は残業が発生しないように、勤務時間内に片付けまで終わらせることを想定し、生産計画を立てています。

製造ラインでの仕事は、担当するラインによって異なりますが、昼勤務・夜勤務・深夜勤務の3交代制です。入社後すぐは、従業員の多い昼勤務にシフトから始め、慣れてきてから夜勤、深夜勤のシフトに入るなど、仕事の成長段階を考慮してシフトを組んでいます。最初は、先輩社員についてもらい、機械の操作方法を学びます。多くの場合は3か月くらい経つと、1人で機械操作ができるようになります。1人で機械操作ができるようになって、機械トラブルなどが起こった時に備えて上司と同じ時間のシフトに入るなど、一人きりになることはないの、安心して勤務できます。

「今までも、未経験から始めた社員ができるようになってきました。機械操作が未経験でも、先輩社員が手取り足取り教えますので、安心してください。」と、鳥居さんから、応募を希望される方へ心強いメッセージをいただきました。

一緒になって新たな挑戦をしましょう

より働きやすい環境を目指して、工場内の改善にも取り組んでいます。最近では作業場の一角に空調の整った管理室の設置を進めています。食品の仕込み作業では、食品を加熱するため、作業場はかなり暑くなります。しかし、衛生管理を徹底するため、頻繁に作業場に入出入りすることができません。この管理室の設置により、仕込み中の温度などの状態を遠隔で確認できるようになり、作業の合間の時間を有効に活用することができるため、時間の効率化にもつながるそうです。

やまと蜂蜜は、世代交代の節目を迎え、様々なチャレンジに取り組んでいる最中です。従業員の年齢層は広いですが、上下関係が厳しくなく、和気あいあいとした雰囲気だそうです。若い社員でも責任のある仕事を任せられ、これからの会社の成長を目指して活躍しています。

「生産効率を上げるには、どうすればいいか?など、新しい角度からの意見が欲しいと思っています。意見を出し合って、みんなで話し合って、これからの会社を一緒に作っていきましょう。」



株式会社 やまと蜂蜜

<http://yamato-honey.co.jp/>

事業内容

珈琲・紅茶用液状甘味料、業務用・家庭用シロップのポーションパック、はちみつの採集・生産(パッカー)販売、ローヤルゼリー・花粉・プロポリス・てんてきの糖他蜂製品の販売

本社所在地

奈良県奈良市田中町334番地