

「高校生、島田の仕事を探る！」は、島田市内4校の生徒が地域の企業等取材して、魅力を探るラジオ番組です。取材の様子をFM島田（g-sky76.5）にて放送します！！

富士食品工業株式会社 を取材しました！



いろいろな部のお話を聞きました！



📎 会社について教えてください

会社の創立は1958年で、オイスターソースやコンソメスープ、麺用の粉末別添スープなど、調味料やスープ関係を製造しています。

横浜に本社がありますが、国内の主な生産拠点はこの静岡金谷工場となっています。この工場は1990年に設立され、毎年地元高校生が入社し、現在は従業員約250人が「食事をうれしく、食卓を楽しく」を目指して働いています。

📎 どのような製品を製造しているか教えてください

製造しているのは、液体と粉体の業務用製品や加工用原料が主となり、業務用製品は、ラーメン店、レストラン、牛丼チェーンなどで使用されています。加工用原料は、ほかの商品メーカーが製造する製品の調味料として使用され、外食店舗や、スーパー、コンビニで販売される多くの食品の味のベースづくりをしています。令和4年度の年間製造量は14,876トンで、品目数は1,010品目でした。

本日見学したのは、11月に増設したばかりのペットボトル製品の製造ラインです。1日に約18,000本製造しています。

富士食品工業株式会社 静岡金谷工場
住所：島田市牛尾1600-1

こんなことを探りました（質問：高校生、回答：富士食品工業）

質問：仕事が忙しい時期はありますか？また、なぜ忙しいのですか？

回答：繁忙期は秋から冬にかけてです。寒くなってくると、鍋やラーメンといった温かい食べ物の需要が増え、そのための調味料も多く必要になるからです。



質問：どのような人に向いていますか？

回答：チームでの作業が多いので、他の人とコミュニケーションが取れる人が向いています。

質問：工場内にはどれくらいのラインがありますか？

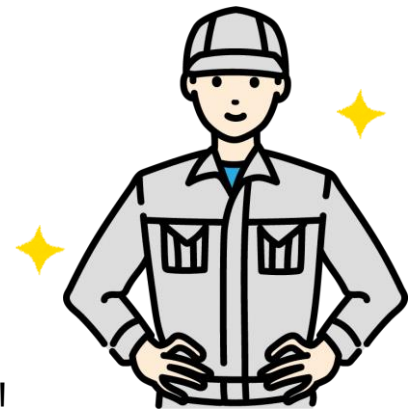
回答：粉体工場と液体工場があり、全部で50ラインあります。
粉体工場は約300品、液体工場は約700品を製造できます。

調味料づくりのラインを見学。
とっても広がったです！



取材の感想

- ♪ 自分たちが普段お店で食べている料理の調味料が細かい作業で造られていてびっくりした。
- ♪ エアーシャワーや30秒の手洗いなど衛生管理を徹底していることや、機械での作業後に人の目で確認していて、多くの人たちの丁寧な仕事で自分たちのものに届いていると感じた。
- ♪ 衛生管理から箱詰め、品質管理まで手間がかかっていると思うが、隅々までまごころを込めていてすごい！



FMSHIMADA
g-sky76.5

FM島田で取材の様子を放送します！
また、島田市公式ホームページで過去の音声を配信しています。
ぜひ、聞いてください！

次回の放送日時は、1月25日（木）9:00～、13:30～、19:05～
1月28日（日）10:00～



インターネット放送



市公式HP