



株式会社マルメシ
秋山 雄哉さん
19歳



入社当初は難しく感じていた業務も、次第にスムーズにできるようになりました。



工場で働く全員にとって働きやすい職場になってほしいので、一人ひとりのコミュニケーションを大切にしています。



毎日多くの製品を出荷しています。製品には自信を持っているので、たくさんのお客様においしさを味わっていただきたいです。

製品はどれもおいしいものばかり。 仕事に誇りを持って働いています。

どんな仕事？

私が所属している工場では、漬け魚や煮魚、塩辛などの加工をしています。7月～12月の漁期には、八戸港で水揚げされるイワシやサバ、イカを冷凍する業務もあります。お客様に安心して食べていただきたいので、衛生面の管理は徹底しています。

働く前のイメージは？

しめサバを製造していることは知っていたのですが、他の製品については知りませんでした。水産関係の仕事なので、年配の怖い上司がいると想像していました。正直なところ、工場には魚臭くて汚いイメージも持っていました。

実際働いてみてどう？

幅広い製品を製造していて、どれもおいしいことに驚きました。上司は優しくて気さくな方ばかりで、同年代の同僚もたくさんいます。食品の衛生管理方法について定めたHACCPの認証を受けているので、工場内はとても清潔です！

就職先はどうやって決めた？

実家が水産関係の仕事をしているので、自分も水産業界に就職していろいろ学びたいと思っていました。また、マルメシのしめサバなどがとてもおいしいので、自分もこの会社でお客様に喜ばれる製品を作っていきたいと思うようになりました。

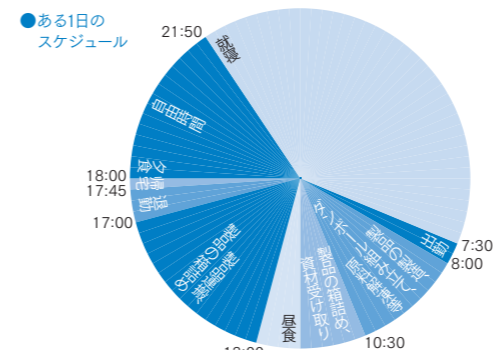
将来の目標は？

現在任されている仕事の責任者に、20代の前半のうちになりたいと思っています。また、工場長が製造に用いる機械について幅広く深い知識を持っており、ほとんどのトラブルに対応できるのを見て、とても尊敬しています。私もいずれは工場長のようになりたいです！

Message | これから将来を決めていく高校生にひと言！

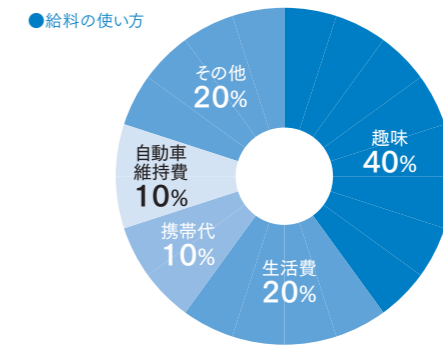
就職したら、人間関係などで大変なこともあるかと思いますが、まずは3ヵ月頑張ってみましょう。努力していれば、必ず認めてくれる人がいるはずです。わからないこと、疑問に思ったことは、積極的に上司や先輩に聞きましょう。

夜ふかしはせず、翌日の仕事に備えます。



原料の解冻や箱詰めなど、製品の製造に関わるさまざまな業務を一日の中で行います。仕事でミスをしないうれにも、規則正しい生活を送って体調管理に気をつけています。

社会人になると趣味にお金をかけられます。



初任給をもらったときは嬉しくてつい使いすぎてしまい、給料日前にはやりくりが苦しくなっていました。皆さんも、大切な給料は計画的に使うように注意しましょう。