



**残ったパン粉の有価物処理**  
 これまで機械に残されたパン粉は、産業廃棄物として廃棄していました。しかし、昨年から有価物として出荷することで配合飼料の原料になり、その後家畜飼料へと変わることによって、産業廃棄物の排出量が抑えられています。



**誰もが働きやすい 職場環境を目指す**  
 昨年、弊社に勤める浅井ひとみさんが「鹿児島県令和3年度優秀労働障害者表彰」を受賞しました。これは、模範的な職業人として業績を挙げている障がいのある方が表彰されるものです。浅井さんは重度のハンディキャップを持ちながらも勤続30年を迎え、模範的な成績で長い期間業務に



株式会社 ジェーエフフーズ

まちのおしごと

やってみたい仕事が見える!



VOL. 12



株式会社 ジェーエフフーズ

- 住所 鹿屋市川西町 3949 (第一工場・第二工場)
- 電話 0994-44-3326
- 創業 昭和63年 ○代表者 依積田 孝郎
- 従業員数 176人 (社員・パート等含む)
- 平均年齢 41歳 ○勤務時間 8時間
- 採用実績 20人 (令和3年度)
- 福利厚生 社会保険完備、退職金制度、育児・介護休業制度、社員旅行、秋祭り、特別社内販売 等



従事してこられました。この受賞は、ご本人の努力やご家族の支えはもちろん、職場に障がい者を受け入れる体制が整えられていたことも要因の一つと考えています。

現在、弊社には男性58人・女性118人の合わせて176人が勤務しており、そのうち障害者手帳を持たれる方10人がこの会社で働いています。職場の受け入れ体制として、個々の障がいの特性に応じた配置に配慮するとともに、

問題が生じたときなどはご家族を含めた面談を実施しています。また、入社後2週間は会社の雰囲気早く慣れてもらえるように、毎日工場長やリーダーが業務終了後に面談を行い、一日の振り返りや心を開いた会話を行うなどの取り組みを行っています。このような活動を通して弊社では障がいのある方も戦力として頼りになる存在となっています。

弊社は昭和63年に大崎町にある株式会社ジャパンファームの子会社として設立された会社です。当初はチルドの焼き鳥を作る工場として立ち上げ、その後加熱品を取り扱うなど、現在は2工場体制で稼働しています。弊社では、原料に国産のチキンを使用した加工品を取り扱っており、全国のコンビニエンスストアや量販店、外食系の企業と取引引きを行っています。

経営については、安心して安全な商品を提供し続けること、お客様に満足していただく商品の品質を維持することにこだわりを持っています。例えば、原料の滞留時間や温度管理を徹底すること、作業中は工場内に入る際の手洗いやローラー掛けを行うこと、機器についても製品切替時や作業終了時の日々の清掃を徹底して行うことで、安心・安全な製品作りに取り組んでいます。

今後の目標は、100年続く企業を目指すことです。原材料・人材・資本を効率的に投入することを大切にしながら、地元と共生し続けていく企業であるよう取り組んでいきます。

そのほか人材育成にも力を入れており、地域や県内の高校生を積極的に採用しています。また、女性が働きやすい職場であるよう育休や産休等の制度を整えているので、育休後に職場に復帰する人も増えています。やはり地元が大事であるということが大切で、このことは地域に密着する企業の重要な役割だと認識しています。



株式会社ジェーエフフーズ 依積田 孝郎 代表取締役



霧島ヶ丘公園

〒893-0053  
 鹿屋市浜田町 1250  
 霧島ヶ丘公園管理事務所  
 ☎0994-40-2170 店休日：月曜日  
 時間：9:00～17:00



**◀近場のおすすめスポット**  
 休日によく家族で公園に遊びに出掛けます。昆虫探しやかけっこをして遊ぶなど、子どもとのふれあいを大事にしています。私は大崎町に住んでいるので近所の公園で遊ぶことが多いのですが、たまに霧島ヶ丘公園にも遊びに行きます。霧島ヶ丘公園は遊具もたくさんあり子どもにも大人気なのですが、私が入っているのは公園からの眺め。特に錦江湾の風景は、開聞岳をバックに海がキラキラと輝いており、おすすめのスポットです。

第一工場 原料チームリーダー  
 かわごえ こうき  
**川越 弘毅** さん  
 (39歳/入社20年目)

大崎町出身。最近の趣味はランニング。出勤前にランニングで汗を流し、心身のリフレッシュを図っている。今年フルマラソンに初挑戦することが目標。



**◀私の仕事**  
 私の勤務する第一工場は、鶏肉の未加熱加工食品を製造する職場です。私は、工場に届いた鶏肉のスジや軟骨を取り除き、用途に応じた大きさにカットする原料チームのリーダーを務めています。

職場は品質の良い商品作りを目指して社員教育などにも積極的に取り組んでおり、お客様の食卓へ安心安全でおいしい商品をお届けすることに誇りを持って仕事をしています。また、職場は活気があり、従業員同士が仲良く良好な職場環境が築かれています。

今年で勤続20年。今後は若い世代を育てることに、より注力していきたいです。