



多様なニーズに応える
アルミ門扉製作の
プロフェッショナル

株式会社福富製作所
崎山 恭平さん(32歳)

株式会社福富製作所は、農業製品の製作から始まり、現在は自社ブランドの連動門扉を主力製品とする、創業90年を越える歴史を持つ会社です。熟練の技術と最新の技術を融合させたものづくりで、社会の安全安心に貢献しています。

—どんな仕事をしていますか

アルミ扉の加工から組み立てまでを担当しています。機械を使用する作業と手作業での工程がありますが、どの作業でも部材にキズが付かないように細心の注意を払って取り組み、品質の高い商品が提供できるように心がけています。前例のないような場所に扉を設置する場合は、どのような形にするか、どこに穴を開けるのが最善かを定めることが難しく大変ですが、仲間に相談して意見を出し合い、

株式会社福富製作所 所在地/旭市口の537
電話番号/64-1800

チームプレーで解決しています。フレンドリーな職場の雰囲気は、製品同様自慢の一つです。街を歩いているとき、自分が作った扉がどんどん増えていくのを見かけると達成感があり、仕事にやりがいを感じます。

—休日の過ごし方は

趣味は、筋トレです。特に休日は集中して鍛えています。コロナ禍になる前は、ダーツにも熱中していました。友だちと練習をして、アマチュアでも参加できる大会に出場していました。

—今後の抱負は

多くの知識を身に付け、業務の効率性を高めていきたいです。先輩方のように培った経験を生かして、どのような状況でも柔軟に対応し、後輩の手本となり、会社や社会に貢献したいと思います。



自動機械へのデータ入力作業



扉を組み立てる作業



ソラ豆に含まれるマグネシウムは、全身の細胞で代謝を促すミネラルの一種で、神経伝達物質やエネルギー、たんぱく質の生成など生命活動に重要な多くの役割を果たしています。旬の食材は栄養価も高いので、ぜひ食事に取り入れてみてください。

vol.148 野菜たっぷりお好み焼き

1人分の栄養価 エネルギー360kcal、食塩相当量2.3g



- 材料(4人分)
- ソラ豆……………正味100g
 - キャベツ……………400g
 - ニンジン……………100g
 - ダイコン……………100g
 - 干しエビ……………10g
 - お好み焼き粉……………200g
 - 長芋……………200g
 - 卵……………2個
 - 水……………300ml
 - 油……………大さじ2
 - お好みのソース……………20g

作り方

- ①ソラ豆を3分程ゆで、粗熱が取れたら薄皮をむく。
- ②キャベツ、ニンジン、ダイコンを千切りにする。
- ③長芋をすりおろしたら、ボウルに入れ、お好み焼き粉、卵、水を加え混ぜ合わせ、生地を作る。
- ④③に①、②の具材を加え、混ぜる。
- ⑤フライパンに油を引き、中火～弱火で両面を5分ずつ焼いて完成。

岡旭市保健推進員協議会(☎63-8711・健康づくり課母子保健班内)

データシート

火災		交通事故		人のうごき		[5月1日現在]	
[4月]	令和4年の累計	[4月]	令和4年の累計	[4月の移動]		人口	前月比
建物火災	1件 (8件)	事故件数	124件 (517件)	転入	322人	出生	25人
その他の火災	2件 (8件)	死亡者数	0人 (0人)	転出	255人	死亡	54人
						世帯数	26,878世帯 (144世帯)
						男	31,568人 (30人)
						女	32,198人 (8人)