

休まず・辞めず・素直さで、 「加工」を支える

職 場
ル ポ

— 伊達物産株式会社 副霊山工場 —



取材先データ

伊達物産株式会社 副霊山工場

伊達物産株式会社 本社
〒960-0707 福島県伊達市梁川町字南町谷川113
TEL 024-577-2111 FAX 024-577-2238
<http://www.datetori-club.com>

●特集● 東日本大震災から5年

(文) 清原れい子 (写真) 小山博孝

keyword: 身体障害、知的障害、特別支援学校、ハローワーク、食品加工業、通勤支援

POINT

- ① 適性を見きわめ、わかりやすく、ていねいに教える
- ② 配属先は支援者の意見を参考に
- ③ 障害者雇用は地域貢献の心から
- ④ 困ったときは、「どうすればできるか」聞くこと。
「わからない」は禁句



渡邊俊壽部長代理

ブランド鶏「伊達鶏」を生産・加工

福島駅から相馬方面へ走る国道115号線が阿武隈山地に入ると、川沿いの道のあちこちで補修工事が行われていた。茨城県で堤防が決壊した記録的な豪雨のとき、崩壊したのだそうだ。今回の訪問先、「伊達物産株式会社」副霊山工場は山あいであり、一般道の土砂崩れのため、通行止めで遠回り。本社管理本部部长代理の渡邊俊壽さんが、国道から道案内してくれた。伊達物産はブランド鶏「伊達鶏」など、鶏肉の生産・製造・加工・販売を行っている。創業は1957（昭和32）年。戦後の食糧不足のなか、穀物、炭などの日用品の卸・販売を始め、1965年には、東北でいち早くブロイラーの生産を開始。1986年には他社との差別化を図るため、海外視察を行い、フランスの鶏を原種に、独自の「伊達鶏」を誕生させた。

渡邊さんは5年ほど前まで副霊山工場の総務課長を務め、定年後は嘱託として、管理本部部长代理に就任している。

「伊達鶏は、鶏種、飼育日数、飼料にこだわり、肉のコクとうま味を引き出した鶏肉です。『ブロイラーの歯ごたえは柔らかすぎて物足りない』、『シヤモヤカシワは少し固すぎる』という声にお応えして、独特の『やわらかな歯ごたえ』が生まれました。飼育日数がかかるので、卸値が高く、東京の老舗割烹や高級レストランで利用されています。一番多く扱っているのは、エサにハーブを入れて生産するハーブ鶏で、伊達鶏は全体の4割弱です」

副霊山工場では、月間38万羽〜40万羽を加工する。1日平均で約1万3千羽、クリスマス用のローストチキンとお正月のお雑煮用の鶏肉を製造する繁忙期には3万羽から5万羽近く出荷する。

「8割くらいが飼育委託で、会社の生産部の飼育指導員が伊達鶏やブロイラーの契約農家の指導に回っています。農家の高齢化が進み、跡取りがないので、生産農家の確保が大変です。自社農場はありませんが、これからは自社農場、直営農場を増やしていきたいかなと思います」

東日本大震災では、強固な地盤に建つ工場に被害はなかったが、福島第一原発事故の影響は大きく、葛尾村にあった4つの農場は出荷前の鶏が出荷できなくなり、経営者は避難したまま、戻れなくなっている。



伊達物産副霊山工場加工される伊達鶏

「売上げは大分落ち込みました。安全の証明をつけて、会社の部門を問わず、全国各地に直接営業に行って販売したり、いろいろなイベントに出向いて、PRを兼ねて食べていただきました。売上げは8割ぐらいは回復しましたが、完全には戻っていませんね」

従業員は、本社と事業所、営業所を含めて約210人。副霊山工場では約130人が働いている。障害者は、身体障害3人（上下肢、下肢、心臓）、知的障害11人の計



細い加工処理は手作業で行う

14人。ケンタッキーフライドチキンの福島県、山形県、宮城県、新潟県の各フランチャイズ店舗の運営、南東北を中心に展開するとんかつ・かつ井チェーン「かつや」の運営など、グループ会社を含めると、従業員は約千人になる。

山あいに工場、通勤は送迎バス

食肉処理加工業は、町中で操業するのは

なかなかむずかしい。副霊山工場は、相馬市からの誘致を受け、1970年に山あいに建てられた。ここでは、知的障害者が主に食肉処理加工業務に就いている。

「きっかけは、創業者が『地域貢献をしなければ』と考えたことだと思います。『自分たちの会社があるのは、地域の人たちの協力があるからなので、できるだけのことやりましょう』と障害者の雇用を始めたようです。知的障害者を雇用してきたのは、立ち作業が多いので、身体障害者ではむずかしいからです。この地域で人が集まらないこともありましたが、私自身も障害者の雇用には関心がありました」

渡邊さんが2003(平成15)年に入社してから、障害者雇用は本格的に進んできた。「工場は自動化されてはいるものの、細かなところは手作業が必要です。ある程度の知識があれば、健常者、障害者を問わず、生産ラインに入るのは可能だろうと考えて、ハローワークなどに働きかけて障害者を増やし、海外からの技能実習生の雇用も始めました。私自身、障害者と接するのは初めてでしたから、障害者職業センターなどにサポートをいただき、徐々に覚えながら進めてきました。いまもハローワークの障害者の担当者とは常に情報交換をしています。実は、私も不整脈でペースメーカーを入れて5年ぐらいになりますから、重度の障害者なのです」

ハローワークや特別支援学校(養護学校)

から紹介された人たちに職場実習に来てもらい、実際に働いてもらったうえで、採用の可否を判断するケースが多い。配属先や職務内容は、出身校の先生や障害者就労支援機関の担当者などの意見も参考に決めていく。

「生産工程でナイフを使えることが技能工の要件なのですが、ナイフを持たない人もいます。持たないのであれば、鶏の仕上げ、鶏かけ、処理した鶏をコンベアにかけて懸鳥けんちゅう、梱包くんぱう・箱詰めなどの仕事に従事してもらいます。採用の段階で、あらゆるラインを1〜2週間体験させながら、器用か不器用か、右利きか左利きかなど、工場のリーダーが適性を見極めます。仕事を覚えるまでは、障害者職業センターや相馬市の障害者就業・生活支援センターに支援をしてもらっています。この作業で大丈夫かどうかは、半年ぐらい見ればわかりますね」

工場は伊達市と相馬市からともに車で40〜45分。公共交通機関での通勤はむずかしいため、マイカー通勤以外の従業員は、会社の送迎バスを利用する。障害者は全員、自宅から通ってくる。

わかりやすく、 ていねいに指導

現在、鶏飼育委託契約農家は30軒弱。かつて100軒近くあったときは、従業員も400人、障害者も20人近くいたそうだが、運搬専門の担当者が、農家を回り、1かこ

WORKSHOP REPORT



モモ肉ラインのリーダー皆川佑太さん

に鶏を8羽ずつ入れて運んでくる。最初の作業は、生きた鶏をコンベアにかける「鶏かけ」。空いたかごは洗浄、消毒して積み重ねていく。その数、12段。積み重ね作業は見事だ。渡邊さんが作業工程を案内してくれる。

「障害者たちは『できません』とはいわずに、黙々と作業をしています。鶏はかけられるまでは騒ぐんですが、かけられるとおとなしい。かごも12段重ねますから、慣れないと、ひっくり返ってしまいます」

工場のなかに入る。羽をむしり、血抜きされた鶏が機械にかけられていく。うまく引っかけないと、鶏が落ちてしまう。機械



流れるラインのなかで、鶏肉から骨をはずす脱骨作業をする高橋孝行さん

が大まかに解体し、その後余分な脂を取り除いたりする細かな作業は人間の手で行う。作業はみんな手早い。「鶏ガラはラーメンのダシにするなど、無駄にするとこは1つもないのです」と渡邊さん。胸肉、モモ肉などに分類してマイナス20度で冷凍。「伊達鶏」、「若鶏」と記された箱が積み上がっていく。

モモ肉ラインのリーダーは、入社7年目の皆川佑太さん。リーダーになって指示を出すようになると、各自の仕事の細かいところまで見えるようになった。

「モモ肉ラインには障害者は1人ですが、できるだけわかりやすく伝えるようにしています。全体的には、仕事の内容を理解するのに時間がかかるところがありますから、ていねいに教えています。複雑な



次々に鶏の尻尾切りをする生形光也さん

作業がむずかしい人は、できるだけ単純な作業をしてもらっています。これから望むのは、自分から積極的に『どうしたらいいですか』と聞きに行くようになってもらいたいことです。職場でのコミュニケーションはとれているので、人間関係は問題ないと思います」

障害者たちはさまざまな工程に分散し、白い作業着姿で働いている。高橋孝行さんは、養護学校高等学校のときに実習にきて、就職を決めた。入社して4年目。さまざまな作業ができる。「慣れるまでは大変でしたが、いまは大丈夫です。休日は、友だちと遊びに行ったり、寝ていたりします。これからも働き続けます」

生形光也さんは勤続13年。相馬市から通勤し、鶏かけ、鶏ガラなどの作業を行



忙しく懸鳥作業に励む
藤原光夫さん

う。鶏ガラの入ったかごは25キロと重い。「腰に負担がくるので、気をつけています」。渡邊さんが「彼は4つぐらいの作業ができる多能工ですよ」と教えてくれる。

藤原光夫さんは昨年10月20日に入社した一番の新人だ。そば屋の出前をしていたが、「転職したい」とハローワークに相談に行き、伊達物産を紹介された。

「こういう仕事が好きなので、やってみようと思いました。仕事は楽しい」と、張り切っている。「覚えることがたくさんあります。鶏も好きです。職場の人たちには、よくしてもらっています。働き続けられそうです。早くラインに入って、さばきをしたいです」

1日の作業が終わると、工場内の機械と床をきれいに掃除する。

職場の人間関係は良好。定着もよい

加工品の主な出荷先は、大手のハム製造会社や県内のスーパーなど。通販では、ローストチキンのほか、鶏鍋や鶏そばのセット、鶏めしの素、キーマカレーなどを販売する。休日は日曜日と水曜日。土日の売り上げが多いため、工場の休みは長くても連続3日。年末年始の休業も31日から4日まで。

「定着はものすごくいいですよ。一番のベテランは勤続27年。鶏を毎日コンベアにかける『鶏かけ』の仕事をしている馬場は



生きた鶏をコンベアにかけていく作業を担当する馬場千裕さん、平成5年に入社したベテランだ

勤続20年以上です。作業的にはトップクラスの力を発揮している知的障害者もいますよ」と話す渡邊さんは、家族との連絡も大切にしている。

「急に連絡なしで休んだときは、工場のサブリーダーや私が必ず連絡して、病気がどうかを確認します。『こういう理由で休ませてもらう』とか、『弁当を忘れていたのでどうしましょう』とか、ご家族から連絡がくることもあります。食堂など食事の場所が近くにないので、弁当を届けてもらうこともあります。ご家庭と連絡を取り合うことは大事ですね」

待遇は、パートで時給制。1年ごとに契約更新する。

「会社の方針としても、ハンデのあるなしは全然関係なし。パートの人たちは、みな同じ処遇です。福利厚生は社員と一緒。お正月やお盆には、『おもち代』を支給しています。ご家庭が、『会社で働かせてもらっている。ちゃんと働きなさい』という育て方をしているのだと思いますが、契約を更新するとき、『まだ働かせてもらえますか』と聞かれ、ありがたいという思いが伝わってきます」

それでも、本人の誤解で退職に至ったケースがあったとか。

「休まず出勤していた人が急にこなくなりました。健康診断で重い病名をいわれたと本人が思いこんでしまい、支援機関にも相談して復帰させる手立てを考えましたが、3年くらい出勤欠勤をくり返して、ご両親から『これ以上迷惑をかけられないので辞めさせてください』ということになりました。健常者と違って深刻に受け止めてしまったのでしょうね」

四半期に一度、焼肉食べ放題、景品付きのボウリング大会があり、お花見もする。

「みんな楽しみにしています。職場の人間関係はとても良好です。仕事の面では違いがあるのは本人たちも理解し、健常者の人たちも理解したうえで接していると思います。パートの女性たちはお母さんのよう



搬送用のカゴの洗浄と消毒作業を担当する阿部弘一さん



商品の箱詰め、梱包作業をする^{しど}穴戸武志さん

に、若い人たちの面倒を見てくれます」
 2階にある畳敷きの休憩室は、アットホームな雰囲気らしい。
 「座りテーブルを囲んで、みんなで談笑しながら休憩したり、食事ができるようにしています。疲れたら横にもなれます。特に何もいわずに、従業員同士、理解が図られていると思います」

毎朝の声かけで、調子を見る

渡邊さんは、日常的な対話や声かけを心がけてきた。
 「自分からは声を発しない人が多いので、毎朝、必ず声をかけていました。返事で、その日の調子がわかります。私の異動後も、

声かけは続いています。仕事でも、現場リーダーが常に声をかけるようにしています。また、障害者の悩みなどを相談できる特定の人を職場に配置することも必要だと思います。工場ではよい面を積極的に評価し、ほめること、興味関心のある仕事に従事させることに配慮しているつもりです」
 中卒や養護学校卒で就職して働き続け、30代後半になった人たちが多く、重度の知的障害者4人は全員が13年以上勤続している。

「知的障害者は辞めないし、素直です。休まないのです、仕事のなかに組み入れて、1日の工程を組むことができます。ただ、障害者にかぎらず、仕事量が減ってきているなかで仕事を見つけたことが大変です。

「わからない」は、禁句。そういう前に、自分から聞くこと。できないという前にまずやること。向いていないと思う前に、まず努力。障害のあるなしに関係なく、『○だからできない』ではなく、『どうすればできるか?』と知恵を出すのが仕事だと話しています。障害者にとって、『働く』ということは、本人にとって豊かな生活をつくる有効な手段の1つです。社会で働くことで、周囲の人々の理解と社会を啓発していく効果もあると思っています」

工場内から出るとき、「ありがとね」と、渡邊さんは取材に協力してくれた障害者の人たちに声をかけた。みんなから笑顔が返ってきた。

工場は平均年齢が60歳近くと高齢化が進み、海外からの技能実習生の女性が29人、障害者が14人と工場全体の従業員の約3分の1を占めています。障害者をもっと雇用してもいいのですが、障害者に頼りすぎると『中核』がいなくなってしまう」
 渡邊さんは、会社が求める職業人の心構えとして、「できない理由の禁止!」をあげる。