

「笑って」「食べる」を提供する人の会誌

しょう しょく かい ぜん  
笑 食 快 膳

変化に対応できるように、  
会社に貢献していききたいです。

「表紙の人インタビュー」  
株式会社ミツオ 管理栄養士 本山 茜さん

2020  
No.169

1  
月号

発行/公益社団法人 日本メディカル給食協会

〔特集〕 年男・年女 ..... 2

■ 巻頭言 ..... 1	■ 厨房機器のメンテナンス ..... 36
■ 会員企業紹介 ..... 10	■ 賛助会員紹介 ..... 38
■ 海外視察研修 ..... 16	■ 第41回フード・ケータリングショー開催のご案内 ..... 40
■ セミナー情報 ..... 22	■ 受託責任者を訪ねて ..... 43
■ 調理師研修会 ..... 26	■ 趣味を語る ..... 44
■ 耳寄り情報 ..... 34	■ 編集後記 ..... 45

表紙の人 インタビュー

(株)ミツオで、管理栄養士として働く本山さん。結婚後に転居。勤務して7か月。お忙しい中、日々の業務についてお話をうかがいました。

ふだんはどのような仕事をされていますか？

献立作成や在庫表の管理など、デスクワークが中心です。月に1回会議に出席する施設もあり、現場の意見を聞いてメニューに反映させます。例えば「来月の行事食はこういうメニューがほしい」など、具体的な意見や、入居者さん・患者さんの情報交換など、さまざまです。欠員（インフルエンザにかかってしまった職員さん）が出た時には、ヘルプに向かったりもしています。そういう意味でも、前職の療養型病院で調理の現場を経験できたことが役立っています。



お仕事のたいへんな部分は？

弊社にはメディカルフード部門、コントラクト部門、スクール・キッズランチ部門の3つがあります。栄養士ひとり当たり10社前後を受け持ちます。

やっぱり、部門・現場ごとに異なる部分が多いことが

たいへんです。例えば、厨房の動線を考えて献立を作らないと「これとこれは同時に作れないよ！」とご指摘を受けたりとか。先輩方の支えもあり、ようやく慣れてきました（まだまだなのですが）。

お休みの日はどう過ごされていますか？

名古屋に来たばかりの頃は、「名古屋飯」と呼ばれるような名産品を食べ歩いていました。観光者向け情報誌を買って「有名店を片っ端から回る（笑）」みたいな。食に携る会社だからか、会社の方々とも食べものの会話は弾み、回って良かったです。衝撃を受けたのは、お味噌汁だけでなくサバの味噌煮も赤いこと（美味しいですけどね）。赤味噌に驚いてた頃が少し懐かしいです。

これからの目標を教えてください。

先輩方を見て「私もこうなりたいな」と思いながら、日々学んでいるところです。社内で覚えることは、まだまだたくさんあります。

HACCPに準ずる衛生管理もどんどん変化していくとも思います。先輩社員の皆さんのようになること、2022年の法改正に向けた社内の基盤づくりなど、さまざまな面で変化に対応しながら役立てるように、これからも頑張っていきたいです。

株式会社 ミツオ  
 管理栄養士  
 もとやま あかね  
**本山 茜** さん（入社1年目）



## ◎ メディカル給食事業



特別養護老人ホーム パサーダ

岐阜県大垣市にある特別養護老人ホームパサーダ。2005（平成17）年4月に開設。デイサービスも隣接しており、自然光をとり入れた室内、明るい館内の雰囲気は入居者・利用者にも好評。



短期入所生活介護 パサーダイスト

2019年4月に開所したばかりの短期入所施設パサーダイスト。特養から車で5分の距離にあり、食事は厨房で作られたものが届けられる。



取材日に作っていた昼食のメニューは、ねぎとろ丼、お花豆腐の炊き合わせ、ナスのごま和え、小玉麩のお味噌汁、フルーツ（オレンジ）。彩りも豊かだ。

## ◎ スクール・キッズランチ事業

セントラルキッチン



ミツオCKセンターは、主にスクール・キッズランチ部門の拠点として2009年に開設された。目の前にある名古屋中央卸売市場本場から仕入れた新鮮な食材も加工・調理され、各拠点に配送される。

## 会員企業 紹介 no.022



仕込みから、手づくりの味を心がける。主食・副菜の形態変化と分量の変更にもきめ細やかに対応。

## 株式会社ミツオ

美味しく、楽しく、健やかに。笑顔あふれた食空間を

今回取材に向かったのは、名古屋を拠点とし、愛知県内外に事業を展開する株式会社ミツオ。最初の訪問先は岐阜県大垣市、特別養護老人ホームパサーダ（以下、パサーダ）。明るい笑顔で迎えてくれたのは小澤克彦常務。まずは厨房へ案内していただく。

### 時代の流れとともに変化した 食堂のかたち

厨房で撮影を見学させていただいている間に、パサーダを受託した経緯をうかがう。「私が入社した当時は創業17年目の時です。事業所が5つ、従業員40名前後の組織でした。今では約70の事業所、従業員も800名を超える規模になりました。」

そもそも弊社が大きく変貌したのは、2004（平成16）年。メディカル給食協会の会員となり、業態に参入しはじめた時からです。

当時の社長や部下たちとともに「事業を拡大しよう！」と、愛知県だけでなく、岐阜県でも積極的に営業活動を行いました。そのような折、弊社の評判を聞いたお客様から「是非入札、プレゼンに参加してほしい」との御言葉を頂戴し、競合の中受託できた、思い出深い事業所です。

その後も様々なお客様からお声がかかるようになりました。ほんとうにありがたいことです。」

厨房を見学して驚く。酢飯でシャリを握っているのだ。厨房の責任者、門田力マネージャーに話をうかがうと、



代表取締役社長の青木博之さん。会社のご縁が県外に広がったのも、「つないでくれた方々の人の力」と語る。現場への信頼は厚い。

「実は、ミツオの物流センターは、名古屋中央卸売市場の目の前にあります。なので、新鮮でおいしい食材がその日のうちに配送できるんです。例年、涼しくなる10月〜3月の時期は、生ものを使ったメニューも登場します。

ちょうど今日はイベント食なんです。パサードはちらし寿司、デザートは寿司バイキングです。刺身もいろいろとお寿司が食べたい！という意見もあり、採用されたメニューなんですよ。

衛生管理には気を使いますが、配膳時などに喜ぶお顔を見られるのは、大きな励みになります」

朝早くからの勤務、365日休みのない環境でたいへんですね、と声をかけると、

「ありがたいことに、地元へ転居されて働いているご家族もいます。確かに、もう少し人手があったら、と思うこともあります。身体に負担がかからないよう、基本3交替制でシフトを組んでいます。」

そうこうしている間にも、「門田さん、〇〇確認ときますね！」と声がかかる。コミュニケーションがスムーズで明るい。

昼食前の忙しい合間に協力いただいた感謝を伝え、後にする。

### 創業からの変わらぬ想い

名古屋本社に移動前に、外観撮影のために案内していただいたセントラルキッチンと物流センター。その目前にある卸売市場は、取材日当日、閉場日だった。

「すぐそこに見える中央卸売市場の食堂も弊社が運営しているんですよ。新鮮な食事、人気メニューなど、ぜひご紹介したかったのですが、残念です」

セントラルキッチンから熱田区にある本社に移動し、社長の話をうかがった。

「弊社の創業は1967（昭和42）年。親会社である株式会社名給（以下、名給）によりスバゲティの乾麺普及等を目的とした会社として設立されました。

当初は社員も十名程度でしたが、小規模な飲食店の運営を経て、企業・官公庁で食堂運営の受託を進めてまいりました。前身の名称から「株式会社ミツオ」となったのは1980（昭和55年）です。

平成に入ってからメデイカル給食

事業が成長し、現在は売上げの約6割を占めています。時代の流れとともに、食を提供する場が変化してきましたが、創業からお客さまへご提供する「食」への方針は変わっていません。

現在では「美味しく」「楽しく」「健康やかに」を掲げて給食サービスに取り組んでいます。その根幹として『まず、安全』であることを大切にすることは、私が社長に就任した際、各責任者へ伝えました。」

### 現場スタッフへの信頼

前任である社長の急逝から、就任に至ったという青木社長。ご苦労も多かったのではないかと。

「社長を引き受けたのは2016年のことです。まだまだ現相談役と先代の社長から学ぶつもりでおりましたが急なことで、残念でした。

おかげさまで現相談役も健在でありましたし、小澤常務をはじめ、社員の皆様の支えもあり、務めさせていただきます。

ただ、やはり様々な失敗はしてきましたし、お客さまに育てられた部分は多々あります。

利用者の減少で採算が合わないな

ど、残念ながら撤退した施設様もありますし、メデイカル給食を始めたばかりの頃は、加減が掴みずにご迷惑をかけてしまった施設様もあります。

おつきあいの続く施設様とは、様々なやりとりの積み上げの中で、いろいろなことを勉強させてもらっていて、今後も深めていきたいと考えております。

今回、訪問されたパサード様の昼食のお寿司も、驚かれたかもしれませんが、鮮なものを仕入れて衛生的に保存・運搬し、調理しているだけ。特別なことをしている意識はないんです。」

食に関係する施設内のイベントも開かれていると聞く。

「そうですね。施設様からの希望に合わせて、何か食事の面で協力できることがあれば、と提案させていただきます。

人気なのは「マグロ解体ショー」。社員が自らマグロをさばきに行き、利用者さんにもその場で食べていただきます。担当する者も、衛生面などいつも以上に気を張らなければいけません、楽しんでやってもらっています。」

デイサービスでは同じ食材で、“にぎり寿司バイキング”。「美味しく、楽しく、健やかに」の取組み姿勢が献立にも浸透している。



年に数回、社員が自ら施設に赴き、マグロ解体ショーで包丁さばきを披露。新鮮な食材を仕入れられるミツオならではのイベントだ。

岐阜、石川、三重、神奈川など幅広い地域に事業が展開できているのは何か秘密があるのだろうか。

「基本的には既存のお客様と名給からの紹介を受けるケースがほとんどです。人と人とのつながりが、いくつも結ばれているうちに拠点が広がりました。」

ご縁のあった方々と長く事業を続けていられるのも、うちの管理体制が突出して優れているというわけではありません。現地で採用された方々がとても良い方々でよくやってくれているからです。

何か問題が起きたり課題が生まれたときは、現場で最良の方法を考えて解決する、そういった現場の力だと思っています。」

**今後の課題**

「現地で作り、食べていただくというのが当社の基本ですが、今後は作業効率化と省人化、業務の集約は必要不可欠と考えます。施設様、弊社それぞれが抱えている課題を整理しながら、探っていくことと考えています。」

全国的な課題として挙がる人材不足については？

「やはり、大きな課題です。現地調理なので、各所で多くの人手が必要ですが、なかなか思うように充足しないこともあります。」

また、地域によって、競争の激しさは差がありますね。通年人手が足りないというところもありますし、名古屋で言えば、駅前が再開発となると、新しい場所に人材が行ってしまふ。郊外でも大型商業施設がオープンしたりすれば、どうしてもそちらに取られてしまいます。」

名古屋でもこのような厳しさなので、首都圏・関東圏あたりの同業他社は相応たいへんなのではないかと想像しています。」

率直に過去の失敗を語り、笑顔の中に誠実さをのぞかせる青木社長。「楽しく仕事をする」社を実践しているように見える。

「お客さまの声、先ほど話したマグロ解体ですとか、現場担当者がいろんな施設様をまわって、『喜んでもらった』と報告を受ける時がやはり嬉しい。やってみてよかったな、と感じます。」

ただ、これも、社員みんなが真面目なおかげ。生活の中の3回の食事を、安全を確保しつつ作り続ける動

### 株式会社ミツオ

【本社】  
〒456-0018  
愛知県名古屋市中熱田区新尾頭3丁目4-25  
電話 052-678-6521  
総従業員数 839名  
(男171名・女668名)  
※令和元年12月現在

