

山口和之さんの  
いいき  
好評連載中!  
企業探訪  
Interview vol.19



日本はもっと  
強くなれる  
優しくなれる

山口 和之  
(やまぐち・かずゆき)

参議院議員・南東北グループGM・理学療法士・介護支援専門員。30数年前、福島県立医科大学病院から南東北脳神経外科病院(現在の当院)のリハビリテーション部門立ち上げに招聘される。以後、予防・治療・リハビリテーション・地域ケアにおいて当院の発展に尽力。議員時代に東日本大震災対応をはじめ、世界に誇れる自立支援介護の推進、循環器病対策基本法の立法など医療介護福祉の政策に貢献する。

山口 一般家庭と同じように病院食の中でも、お肉を使つた料理は患者さんに喜ばれています。今回は食肉の加工や販売などを手掛ける、いとうフーズさんにお邪魔しています。まずは業務内容について伊藤武社長にお聞きします。

伊藤 「食の安全・安心」をモットーに、衛生管理に重点を置いています。約20年前からHACCP(食品の安全性を確保するための衛生管理の手法)の考え方を取り入れました。工場も18年前に新築した際、大手ハウスメーカーと創業当初から馬刺を主力商品にしています。馬刺は郡山市では唯一、生産者から直接一頭買いし、販売しています。山口 食品を扱う上で特に注意していることは何ですか。



代表取締役社長  
いとう たけし  
伊藤 武氏

(株)いとうフーズ

郡山市字石塚1-2  
TEL.024-942-2983  
http://www.itofoods.co.jp/



ドイツのコンテストでメダルを受賞した商品

『食の安全・安心』をモットーに衛生管理に重点置く  
自社の特性を生かした販路開拓や新商品づくりを目指す

山口 おすすめの商品はありますか?  
伊藤 地産地消に貢献すべく地元の豚肉や牛肉を原料に、ウインナーやハムなどの加工品を自社工場で製造しています。中でも福島牛のビーフジャーキーやローストビーフはギフト用として好評です。加工品の多くは本場ドイツの国際コンテストに出品し、金や銀メダルを受賞しています。山口 病院食用の精肉の提供について教えてください。  
伊藤 病院食に限らず、栄養士など調理のプロが考えたメニューやオーダーのイメージに少しでも近い食材を提供できるように心がけています。肉だけでは料理にならないで

何度も打合せし、HACCPに対応できるように、あらゆる工夫を凝らしました。ソフトとハードの両面で食品事故を起こさないよう日々改善しながら作業に取り組んでいます。



さらなる高みを目指す伊藤社長と山口さん

山口 人材確保や社員教育について教えてください。  
伊藤 人材確保は現状、定年組を再雇用する形で何とかしています。定年組は技術もスピードもまだまだ中間層や若手より上なので助かっています。肉切りは技術職なので、若手には経験を積んで

山口 食品は味と同じぐらい安全性が第一で、高度な衛生管理や品質管理には感心させられました。今後も地産地消の取り組みなどで、本県産の食材の人氣に拍車がかかることを大いに期待しています!

すし、野菜や調味料などとの総合的な組合せで料理が完成するので、栄養士や調理員の皆さんのイメージに合うような商品づくりに努めています。山口 人材確保や社員教育について教えてください。  
伊藤 人材確保は現状、定年組を再雇用する形で何とかしています。定年組は技術もスピードもまだまだ中間層や若手より上なので助かっています。肉切りは技術職なので、若手には経験を積んで

もらって早く定年組を追い越すぐらいになってほしいです。社員教育に関しては、日々の終礼の中でクレームに対する改善策や効率的な作業などについて話し合っています。山口 働き方改革や健康経営については進んでいますか。  
伊藤 学校給食が休みの時期(夏冬春休み)は作業に余裕ができて、交代で休暇を取っています。子どもがいる従業員には評判で「家族で〇〇に行ってきた」とよく聞きます。10年前と比べると残業時間も1日平均20〜30分短くなりました。健康経営は悩みどころで、年1回の健康診断と再検査を強く勧めることぐらいしかできていません。山口 今後の夢やビジョンなどを聞かせてください。  
伊藤 自社の特性をもっと生かせるような販路開拓や新商品づくりを目指しています。挑戦してみたいことがいくつもあり、作業の合間を見つけて情報収集するなどし、可能性を探っているところです。山口 食品は味と同じぐらい安全性が第一で、高度な衛生管理や品質管理には感心させられました。今後も地産地消の取り組みなどで、本県産の食材の人氣に拍車がかかることを大いに期待しています!