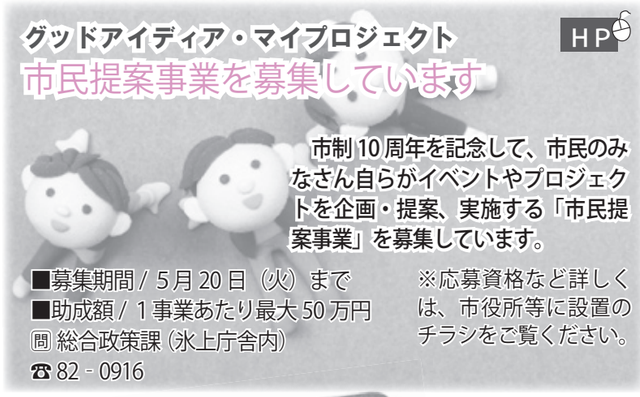
グッドアイディア・マイプロジェクト
市民提案事業を募集しています

HP



市制10周年を記念して、市民のみなさん自らがイベントやプロジェクトを企画・提案、実施する「市民提案事業」を募集しています。

■募集期間 / 5月20日（火）まで
■助成額 / 1事業あたり最大50万円
問 総合政策課（氷上庁舎内）
☎82 - 0916

※応募資格など詳しくは、市役所等に設置のチラシをご覧ください。

ディスカバー！丹波のきらめき企業 Vol.37

KYOEI
共栄樹脂㈱柏原工場

［会社概要］共栄樹脂㈱　柏原工場

■所 在 地　丹波市柏原町柏原 1588
■電話番号　72 - 2345
■ホームページ　http:www.kyoei-www.co.jp
■主な事業内容　プラスチック製シート・プレート製造
■従業員数　37 人

レポート２年目に突入する西田（新産業創造課）が今回訪問したのは、共栄樹脂㈱柏原工場です。

普段、スーパーなどで見かける肉・魚・惣菜・弁当・冷食・菓子食品などが盛り付けられている食品トレイは、プラスチックシートを材料に製造されています。白や透明など、数ある食品トレイすべてに使用される材料を供給できる国内メーカーは、共栄樹脂㈱以外にありません。

同社の材料を使用して製造された食品トレイ

★柏原工場の役割

先ほど紹介した食品トレイに使用されるプラスチックシートは、本社工場（篠山市）と福井工場（福井県南条郡）で製造されています。一方、柏原工場では、住宅・自動車関連の製品に使用されるプラスチックシートを製造しています。それらの材料は、玄関扉のプラスチック窓や自動車のドアバイザーなどに使用され、食品トレイと同様に、私たちの身近なところで活躍しています。

★確かな品質への思い

住宅や自動車に使用される製品は、長い間にわたって使われます。このため、それらの材料にも耐久性など、高い品質が求められます。「品質を高めるには、従業員同士の活発な意見交換が大切です」と話す林工場長。そのためにも、従業員同士がコミュニケーションをとりやすい職場づくりに余念がありません。和気あいあいとした雰囲気のなかにも、確かな品質への思いが感じられます。

わが社のきらめく「丹波人」

細見　遼（はるか）さん（19）

「ものづくりは、形に残るのでやりがいがあります」と話すのは、入社２年目の細見さん。若い従業員が多く、工場見学での印象もよかったことがきっかけで同社に入社。現在は、梱包作業で忙しい毎日を送っているそうです。「色んな部署を経験し、将来、製造部門で活躍できる人材になりたい」と今後の抱負を話してくれました

柏原工場で製造されるプラスチックシート。出荷された板状のプラスチックは、顧客の用途によって加工され、さまざまな製品に使用されています

- 取材を終えて -

「個人が成長することで継続的に企業価値を向上させる」という方針を掲げる同社。全国50カ所に契約保養所があり、宿泊費を補助するなど、福利厚生面からも人を大切にするという理念を改めて感じました。

市民が届ける丹波市の魅力

丹波市の「ええなぁ！」を市民リポータがお知らせ

リポーターのみなさん。前列左から鴻谷佳彦さん（36）、木下武さん（47）、大西容子さん（47）、後列左から竹内吉崇さん（30）、井口　元さん（31）、足立確郎さん（67）

市民のみなさんが取材した「とっておきの丹波市の魅力情報」をお知らせする「ええなぁ！丹波市民リポーター」の任命式が、４月４日（金）に行われ、６人の市民リポーターが誕生しました。

市民のみなさんがリポーターとなって、身近なまちの話題や出来事を取材し、市の情報媒体を活用して情報発信する「ええなぁ！丹波市民リポーター」。

本年度も６人のリポーターのみなさんが、思い思いに取材したとれたて旬の情報を市民のみなさんや丹波市を離れて暮らす人々にお届けします。

～市民リポーターの記事を見るには？～

市民リポーター記事は、随時、市が公式運用しているフェイスブックページとブログサイトに掲載されます。

丹波市ホームページのトップページにあるバナーをクリックするか、民間の検索サイトで、「丹波市フェイスブック」または「丹波市民リポーター」と検索してください。

丹波市公式フェイスブック

「ええなぁ！丹波市民リポーター」ブログ

丹波の森の恵み「鹿肉」を活用しよう

３月19日（水）に、丹波の森公苑で、高タンパク・低カロリーで注目を集める「鹿肉」をもっとおいしくいただく「丹波シカ肉活用講座」が開催されました。

実演を交えながら鹿肉の扱い方を講義する鹿肉レストランオーナーシェフの鴻谷佳彦さん。火の通し方や保存上の注意などが解説されました

市内の小売店や飲食店を対象に、鹿肉をもっと活用してもらおうと、鹿肉のおいしい調理方法や栄養価などの基礎知識を学ぶ「丹波シカ肉活用講座」が開催されました。

前半は、兵庫県森林動物研究センター協力研究員の中村幸子さんによるシカ肉の特徴や栄養素についての講義、後半は、鹿肉レストランオーナーシェフの鴻谷佳彦さんによる鹿肉の扱い方、調理方法について実演を交えた講義が行われました。

低カロリー、低脂肪でありながら、タンパク質や鉄分などを多く含んでいる鹿肉。きちんとした処理と調理を行えば、豊かな風味を楽しむことができます。ヘルシーで栄養たっぷりの森の恵みの「鹿肉」が、丹波市の新たな名物となることが期待されています。

鹿肉の栄養価について講義する中村幸子さん