

実はこんなことしてました

宮田さんの意外な前職を紹介！

経営企画部と総務部を兼任し、組織の中核を担う宮田さん。まったく異なる世界で得た知見は、現在の業務にどのような化学反応を起こしているのでしょうか。宮田さんを形作る、これまでの歩みと未来への想いに迫りました。

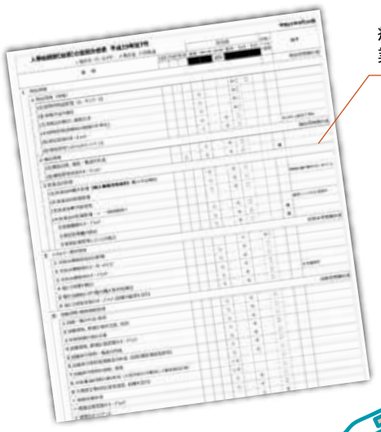
経営企画部兼総務部
本部長
宮田（みやた） 幸一（こういち）さん

前職での業務内容

医療業界で幅広い業務を担当

前職では病院の管理部に所属し、２年間勤務しました。業務は多岐にわたり、医療資材の発注やコスト管理、ＢＣＰ対策としての備蓄食料の管理計画立案などを担当。また、患者様向けの療養施設となるグループホームを開設するために、物件の契約から行政への届け出まで一連の手続きを行うこともありました。その他、薬価交渉や会議運営、売店の経理業務など、幅広く経験しました。





病院勤務時代
業務分担表

異なる業界に挑戦した経緯

経験したことのある業界で再チャレンジ

前職の病院に勤務する以前、鉄鋼素材メーカーで10年働いた経験がありました。その後、紆余曲折あって医療業界に携わり、再び鉄鋼業界でキャリアを積みたいと考えました。当社は扱っている鉄の種類こそ違いますが、これまでの経験を活かせると感じて応募。面接で伺った「鉄は国家なり」という言葉に、産業の基礎を支える鉄鋼業の安定した将来性を感じ、入社を決意しました。

未知の領域で緊張の連続だったM&A実務

2022年３月、佐々社長率いる志村工業･誠和鉄筋とM&Aに取り組み、両社にグループに加わっていただいたときのことです。私は藤田社長、境常務のチームに加わり、M&A実務を初めて担当しました。資金調達、銀行対応、仲介エージェントとM&Aスキームの相談、最終契約締結に向けての買収監査（デューデリジェンス）など、私にとってM&A実務は未知の領域。緊張の連続だったのを覚えています。初めて見聞きする専門用語も多く、覚えることは山積みでしたが、同時に大きなやりがいを感じる日々でした。この経験は大変印象深く、私の心に深く刻まれています。



鉄鋼会社勤務時代



鉄鋼会社勤務時代

前職の経験が活きていると感じる瞬間

かつての上司からの教えをもとにコスト削減

前職の病院でお世話になった、２人の上司からの教えが現在の業務に活きています。一人の上司からは、「身の回りのことに興味を持って目を向ける」という、課題発見のための視点を教わりました。もう一人の上司からは、複合機入れ替え時の相見積もりの取り方など、具体的なコスト削減のノウハウを学びました。この教えを当社で実践し、実際にコスト削減も実現。お二人の教えは、今の仕事につながっています。

仕事する上で大切にしている価値観

人が引き継ぐ後工程まで考えて業務にあたる

「自分の後の工程を大事にしなさい」という、昔の上司の教えを大切にしています。これは、業務を引き継ぐ相手が、少しでも楽に仕事ができるように配慮するという考え方です。たとえば、ＰＤＦ化した書類の向きがずれていたら、相手が見やすいように必ず直してから渡します。ほんの数秒の手間ですが、こうした小さな気配りの積み重ねが、やがて信頼につながると信じて、日々の業務に取り組んでいます。



夏バテを吹き飛ばせ！

私のとっておき「スタミナ飯」

いよいよ夏本番！暑い日が続くと食欲も落ち込みがちですよね。今回は、そんな夏を元気に乗り切るための、おすすめ「スタミナ飯」をみなさんに教えてもらいました。
手軽に作れる絶品レシピから、食欲をそそるアレンジまで、今すぐ真似したくなるアイデアが満載です！

総務部 主任 本田（ほんだ） 裕美（ひろみ）さん

暑い夏に食べたいスタミナ飯
豚キムチ

お肉が食べたくなる時期、キムチがお肉によく絡んでご飯が進みます！



［レシピ］

豚肉に火が通ったら好きなだけキムチを入れて、フライパンの中で混ぜながら少し炒めます。ほどよく混ざり合ったら完成です（香味ペーストを少し加えてもOK）

おすすめポイント

キムチで辛味を調節できる！

夏はお肉が食べたくなりますし、特に夏バテせずに頑張って暑さを乗り切りたいときに食べます！私は白菜多めのキムチが好き。基本的には辛いものが苦手なため、「辛すぎない」と書かれている商品を選んでいます（笑）手軽に作れてご飯が進みますし、人によっては酒のつまみにもなるためオススメです！

積算部 宮崎（みやざき） 由美子（ゆみこ）さん

暑い夏に食べたいスタミナ飯
豚キムチスタミナ丼

キムチをそのまま食べるより、お肉と白飯と一緒にすることでさらに旨味がアップします。最後に卵を乗せて食べてもおいしい！



［レシピ］

1. ニラを3cmほどに切り、キムチも一口大に切る。
2. フライパンに油を引いて豚肉を焼く。
3. 豚肉に火が通ったらニラを加えて炒め、豚丼のタレを入れて絡める。
4. ご飯を盛りつけた後に3とキムチをのせてできあがり。

おすすめポイント

辛いものと発酵食品の組み合わせもおすすめ

私は辛いものが好きなため、唐辛子などのスパイスをかけて食べるのが好み。特に夏場は、疲労回復や活力アップのためによく食べます。また、辛いものに発酵食品を組み合わせることもあります（お酒も忘れずに飲んでいます）。夏バテ防止には辛いものがオススメ。皆様もぜひお試しください！

東北支店 荒（あら） 寛子（ひろこ）さん

暑い夏に食べたいスタミナ飯
ビビンバ

フライパン一つで完成！時短ビビンバ。

［レシピ］

1. 人参は千切り、小松菜は3cm幅に切る。
2. 牛こま切れ肉を焼肉のたれで炒める。
3. お肉の色が変わったら、1ともやしを入れ、野菜がしんなりするまで炒める。
4. 鶏ガラスープの素を入れて軽く炒めたら、いりごまをふりかけて具材の完成。
5. どんぶりにご飯、4の具材、真ん中に温泉卵、キムチを添えてできあがり。

おすすめポイント

ナムルを作らずに肉と一緒に炒めるため時短で作れます。丼一杯でご飯、野菜、お肉をバランスよく摂れるため、食欲が落ちる夏にオススメです。



藤田 'S TIME

～藤田社長が語ります～

「安全はすべてに優先する」～全員で築く、熱中症ゼロの職場環境～



命に関わるリスクもある熱中症。今一度「熱中症を絶対に出さない」という意志を持って、必要な対策を講じる必要があります。藤田社長に、熱中症対策のポイントについて伺いました。

代表取締役社長
藤田（ふじた） 清志（きよし）さん

国の対策が本格化

年々気温が上昇し、熱中症のリスクも高まっています。そうした中、ここ数年、厚生労働省主導で「STOP！熱中症 クールワークキャンペーン」が実施されるようになりました。また、2025年６月１日からは、各事業所における熱中症対策が罰則付きで義務化。違反した場合には、６か月以下の懲役または50万円以下の罰金が科されるなど、国による熱中症への取り組みが本格化しています。

プラスアルファの取り組みで「熱中症を絶対に出さない」

当社では、ＯＳ-１のような経口補水液を各工場に準備し、さらに「暑さ指数計」を各工場に設置して、基準を超えたら1時間に1回休むといった取り組みを実施しています。しかし、足場の上で熱中症になって倒れてしまえば、転落のような命に関わる二次災害のリスクも生じます。今後は熱中症患者が出た場合にすぐ対応できるよう、休憩所を涼しく保ち、冷たいタオルを用意するなどの準備も必要でしょう。管理者には熱中症の症状を把握し、いち早く察知することも求められます。また、熱中症にかかりやすい人の配置への配慮や、積極的な声がけも重要です。

皆さんへメッセージ

管理者によるチェックも大切ですが、自己管理も重要。私自身、夏場に指先がつったり、後頭部が痛くなったりした経験がありましたが、熱中症の症状を知っていたため、危険に気づくことができました。熱中症は死亡災害につながります。症状を感じた場合には、自発的に日陰の涼しいところで休み、水分を摂るなどの自己管理をしてください。

8月のお誕生日

お誕生日を迎える皆さん、おめでとうございます！

8/1	庄司（しょうじ） 守（まもる）さん
8/1	竹花（たけはな） 翔人（しょうと）さん
8/2	原田（はらだ） 明仁（あきひと）さん
8/3	斉藤（さいとう） 樹（いつき）さん
8/3	TAGHOY（タグホイ） MICHAEL（マイケル） MATIONG（マティオン）さん
8/4	GALVAN（ガルバン） GERRY（ゲリー） COLASTRE（コラストレ）さん
8/6	松本（まつもと） 英孝（ひでたか）さん
8/12	DINH（ディン） VAN（ヴァン） QUY（クイ）さん
8/12	MENESES（メネセス） RYAN（ライアン） SUYO（スヨ）さん
8/14	SALON（サロン） ROMEL（ロメル） CELESTIAL（セレスティアル）さん
8/15	CATCHONITE（カチョニテ） JAYPE（ジェイペ） RECTO（レクト）さん
8/17	原目（はらめ） 裕太（ゆうた）さん
8/20	萩原（はぎわら） 史晃（ふみあき）さん
8/23	平松（ひらまつ） 佳恵（よしえ）さん
8/24	小磯（こいそ） 三男（みつお）さん
8/24	古田（ふるた） 直美（なおみ）さん
8/25	小暮（こぐれ） 翼（つばさ）さん
8/27	大橋（おおはし） 一樹（かずき）さん
8/27	GUMBAN（ガンバン） SAMSON（サムソン） PALMA（パルマ）さん
8/27	DUONG（ズオン） VAN（ヴァン） DUNG（ドゥン）さん
8/29	神取（かんどり） 真一（しんいち）さん

閲覧状況アンケートにご回答ください！