



社員座談会

# 社員一人ひとりの成長で、もっと「心」のこもった食事サービスを提供していく

日清医療食品では、調理師や栄養士など現場で活躍するスペシャリストたちと、それをサポートする支店の担当者が連携しながら、「心」のこもった食事サービスを365日、提供しています。社内イベント「全国料理コンテスト」で優勝したメンバーに、社員を代表して、それぞれの業務や職場環境、将来への思いを語ってもらいました。

関連するSDGs



姉崎 騰

東京支店  
東京医科大学  
八王子医療センター  
調理師

中田 寿彦

東京支店  
受託管理企画課  
係長

林 実和

東京支店  
仁和会総合病院  
管理栄養士



優勝を飾った、2019年夏の「第16回全国料理コンテスト」について聞かせてください。

## —東京ならではの献立を目指して、互いの意見をぶつけ合った

**姉崎** 今回のコンセプト「運動と食事で健康寿命UP!新しい食宅便「アスリート飯」」に挑戦したのは、東京がオリンピック・パラリンピックを控えていたからです。同競技が開催される街を拠点とする東京支店のチームには、スポーツや健康に焦点を当てた献立がびったりではないかと考えました。

**林** 「アスリート飯」は、コンテストの規定であるカロリーや脂質・塩分・タンパク質などの分量をクリアしたうえで、アスリートにとって大切な良質タンパク質が豊富で、栄養バランスのとれた献立となるよう工夫を凝らしました。また、「おいしそう。食べたい」と思ってもらえるように、五輪にちなみ5種類の野菜を使い、きれいな彩りを目指すとともに、食べやすい食材の切り方や味付け、調理過程などについても検討を重ねた結果、完成しました。

**中田** コンテストに出品された献立はどれも、調理師と栄養士の意見のぶつかり合いから生まれたものだと思います。栄養士の立場としては、栄養価という数値面を中心に料理を考えます。一方、調理師の立場では、「おいしさ」や「食べやすさ」などが大切になるでしょう。「アスリート飯」は、姉崎さんと林さんが互いのこだわりをぶつけ合



いながら妥協せず、目指す料理を実現するために意見を一つにまとめて試作を繰り返すことで、どんどん完成度が上がっていきました。

**姉崎** 調理師と栄養士のこだわりの違いの他にも、今回のコンテストのテーマが「食宅便」であったがゆえの苦労もありました。「食宅便」は、冷凍でお届けして食べたい時に電子レンジで加熱して食べていただく商品ですが、私たちの普段の業務では作った料理を冷凍して再加熱で食べていただく機会はありません。そのため「きっと、こうなるだろう」という予測のもとに、調理をして冷凍し解凍して食べてみるわけですが、初めての経験ですから思い通りにならないことが多々ありました。



現在の担当業務を教えてください。

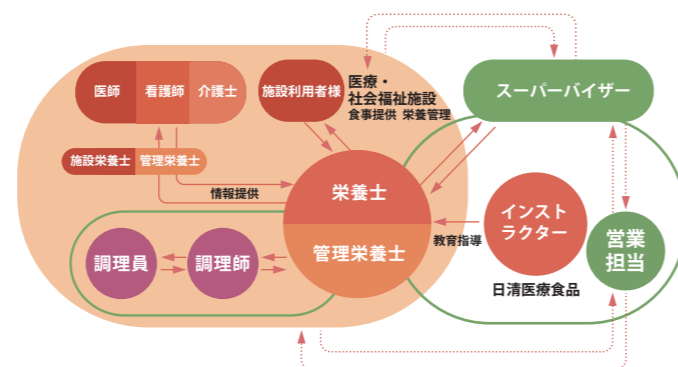
## —東京エリアの医療施設やそれを管轄する支店で勤務

**姉崎** 私は入社してから18年間、大学病院で調理師として働いています。現在、私の所属する事業所では約50名の社員が交代で勤務しています。大学病院の調理には、入院している患者様に合わせた、いろいろな種類の食事を用意しなければならないという特徴があります。健康な方と同じ食事ができる方もいれば、減塩食や術後食をお召し上がりになる方もいるからです。

**林** 私は総合病院で働いており、管理栄養士としてメニューづくりを担当するとともに、料理に使用する食材や事業所に所属する社員10名の管理業務にも携わっています。入社6目になります。1年目は別の事業所で先輩栄養士のもとで調理をはじめとする業務全般を学び、2年目から現在の職場で勤務しています。

**中田** 私の所属する東京支店受託管理企画課は、支店が管轄

する事業所の運営をサポートする役割を担っています。売上や原価といった各事業所の経営に関する数値を集約し、経営状況をチェックするとともに、さまざまな社内イベントや研修などの企画・実施を通して現場で活躍する社員の方々の日常業務や成長をサポートすることがミッションです。



## 第16回全国料理コンテスト

### 技術の向上のみならず、支店間の交流も促進

日清医療食品は、1997年度から栄養士、調理師など社員を対象とした「全国料理コンテスト」を実施しています。その目的は、社員の技術の向上、支店間の交流を通じたノウハウや情報の共有です。コンテストでは、身近な食材を利用して、日常的な「食」についていかにサプライズを感じられるかを競い合います。第16回目となる2019年度は、大阪市で開催されました。今回のコンテストでは、16の支店から各3名が参加し、食宅便をテーマとする斬新なお弁当を各支店で考案し、献立・調理・試食・プレゼンテーションの4項目で腕を競い合いました。その結果、東京支店考案の作品が優勝を勝ち取りました。



優勝作品「運動と食事で健康寿命UP!新しい食宅便「アスリート飯」」



コンテストのひとつコマ

## 「第16回全国料理コンテスト」の前後で、どんな変化がありましたか？

### —新しい体験と交流を通して、新たな視野を獲得

**林** コンテストを通して、さまざまなメニューを知ることにより、日常業務からは得られないアイデアを得られ、自分の料理の幅が広がった気がします。また競技中は、ほかの出場者たちから、「必ず優勝するのだ」といった強い気持ちがひしひしと感じられ、圧倒されそうになりました。ただし私たちも、「アスリート飯」の出来映えにも、そこに込めた熱意にも、自信を持っていましたから、気後れすることなく存分に実力を発揮できました。

る気持ちは、あまりありませんでした。それでも、料理コンテストで初めて出会った各地の調理師や栄養士の方々とふれあいは、とても新鮮で、これからの業務に役立つ新しい視点を得られたと思っています。

**中田** 姉崎さんのように、楽しむことを優先したからこそ、林さんの言ったとおり実力を発揮できたのかもしれない。競技中も、二人は緊張することなく自然に身体が動いて、うまく声を掛け合っていました。だから、準備した以上の「アスリート飯」をつくることができ、優勝に結びついたのでしょう。

ところで姉崎さんは、林さんとは少し年代が離れていますが、いっしょに「アスリート飯」に取り組むうえで、遠慮や話しにくさはありませんでしたか？

**姉崎** 私の職場には、林さんと同世代の栄養士が何人も働いていますから、まったく問題はありませんでした。今回の林さんとの仕事を通して、職場内だけでなく、近隣で働く調理師や栄養士の方々とコミュニケーションが今よりも広がっていけば、会社全体として、より活性化していくのではないかという感想を持ちました。



**姉崎** 私の場合、コンテストには、いたって自然体で臨みました。「せっかくのチャンスだから、楽しめばよいのではないか」というスタンスで、結果を求めたり、何かを期待す

## 会社や職場環境に対する意見を聞かせてください。

### —人と人のコミュニケーションが、さらなる成長を実現する

**姉崎** より柔軟に働きながらキャリアアップしていける環境が整備されていくことを期待しています。東京支店のエリア内で約300という受託件数、すなわち事業所や職場の多さという強みを活かして、医療や福祉といった領域を超えた異動が活発になれば、社員がより生き生きと働き、未来に向けて成長していける企業になるのではないのでしょうか。

**中田** チーフ会議や東京支店栄養士会は、同じポジションで働く仲間同士のネットワークづくりの貴重な場です。そうした多くの人が集まるイベントは、新型コロナウイルス感染を防止することから集合形式ではなく、Webでの開催など新しい形態に変化しつつありますが、「価値のある取り組みとしていかに継続していくか」が、私のような企画担当者の課題になるでしょう。

**林** 私も、職場と職場、人と人の交流がもっと広がるといいと思います。私は、チーフ会議や東京支店栄養士会に定期的に参加していますが、そうした機会にほかの事業所の社員の方々と職場の課題や改善事例を共有することが、業務のクオリティアップはもちろん、より広い視野の獲得につながっていると実感しているからです。



## ワタキューグループ基本方針は、自分の業務にどう関わっていますか？

### —それぞれの仕事の根底にある、社は「心」

**林** 私が業務において意識しているのは、ワタキューグループが掲げる「四つの約束」にある「率先垂範」です。チーフとして社員の管理に携わっていますが、自分が見本となって実践することで相手の意識や行動を変える難しさを日々、痛感しています。それでも安全でおいしい食事の提供に貢献するために、今後も努力を続けていかなくてはならないと思っています。

**姉崎** ワタキューグループの社は「心」。その最も身近な表現方法が、毎日の挨拶です。挨拶をしない、できない人が増えているといわれます。そうした中で、お客様だけでなく食材を供給していただく業者の皆様など、私たちの仕事を支えてくださるすべての方々への挨拶が、「心」のこもった食事サービスへの第一歩だと考えて、挨拶が自然に交わされる職場づくりを目指していきます。



**中田** 自分としては、社にある「心」は何かというと、ひとつには思いやりの「心」だと考えています。現場の社員の方々に気持ちよく働いてもらいたい、あるいは日清医療食品に興味を持っていただいた学生や社会人の皆様に「いい会社だ」「この会社に入りたい」と思ってもらいたい。そんなふうな、当社に関わる人々の「心」を常に思いやっ

## 今後に向けた抱負をお願いします。

### —個人と組織の力を高めて、社会課題の解決に貢献

**姉崎** 自分の経験やキャリアにとらわれず、さまざまな環境で働くことに挑戦して、いろいろな仲間とのネットワークを築きながら、自分を成長させていきたいです。感染症や自然災害などのリスクが増大する中で、日清医療食品が「心」のこもった食事サービスを安定して提供し続けるには、社員として一人ひとりが幅広いスキルを習得し、組織として社員同士・拠点同士がより強く連携し合うことが不可欠と考えるからです。

われてしまいます。ですから、管理栄養士として真摯に業務に取り組むとともに、事業所のチーフとして職場の一人ひとりが高い意識と責任感を持つように、働きかけていきたいと思います。

**中田** 支店の企画担当者として、将来に向けた課題に挑戦していきます。当社の社会的責任という観点では、増加する自然災害に対応する食材の安定調達などに取り組まなくてはならないでしょう。一方で、企業成長という観点では、経営の基盤となる人材が気持ちよく働くためのサポートが一層、求められるでしょう。こうしたさまざまな課題を姉崎さんや林さんなどご契約先事業所で活躍する社員の方々と力を合わせて解決し、当社が掲げる日本の医療福祉サービスの質の向上に貢献する考えです。

**林** そうですね。姉崎さんの言うように、組織として質の高いサービスを提供していくには、まずは一人ひとりが確かなスキル、そして高い意識と責任感を持たなくてはなりません。食を扱う仕事の基本ともいえる衛生管理を例にとるとわかりやすいのですが、誰か一人でも誤った振る舞いをしてしまうと、全員で築いた安全・安心が損な

