



## 昼食時に女性役員の手料理 従業員の心、胃袋でつかむ

04

原料粉碎に欠かせない破碎・粉碎機械を製造

### 中工精機株式会社

〒509-6251 瑞浪市日吉町5177-7 TEL.0572-69-1025  
<https://chukoh-seiki.com/>

創業 1925(大正14)年4月  
代表者 代表取締役 工藤 好功  
従業員数 23名(男21名・女2名) ※役員除く

1925年より「期待を超える価値作り」を目標に、各種粉体製造装置メーカーとして国内外で事業展開している。創業期より「お客様第一の心」「自ら考え行動する」「オレがやる! チャレンジ精神」を継承していける風土を創造。

「本物のモノづくり」に情熱をかけ、よりよい製品造りに向き合う。

中

工精機では毎週火曜日の昼食時、「サラメシ」と題して  
 工藤好功社長の妻で総務担当役員の靖子さんが全従業員に手料理を振る舞っています。料金は無料です。献立はピーフシチューや肉じゃが、麻婆豆腐などとさまざまで栄養満点。工藤社長は「同じ釜の飯を食べるのは大切なこと。従業員同士の会話もいつもより弾んでいます」と手応えを感じています。



## 従業員の退職引止めがきつかけ

サラメシを始めたきつかけは3年ほど前のこと。従業員の一人が大手メーカーへの転職を考えていた時期で、工藤社長は「うちは少人数の家族的な会社だから一人抜けるだけでダメージは大きい。残ってもらいたくていろいろ考えました」と振り返ります。そんな中、靖子さんが昼食時に手料理を振る舞うことを提案。工藤社長は「妻は柔道をやっていて、柔道部時代から先輩後輩と同じ釜の飯を食べて楽しい練習に耐えてきました。その経験から一緒に食べる大切さを実感していたそうです。また、料理好きで自宅に友人を招いて振る舞うことも珍しくなかったため、とりあえず始めてみることにしました」と話します。

中工精機には社食はなく、普段、従業員は食堂で宅配の弁当が自宅から持って来た弁当を食べています。十分な設備がなかったことから、始めてから1年ほど経った後に

本格的なキッチンを設置、食堂もリニューアルしました。しばらくは不定期に開催していましたが、2019年1月からは週1回行っています。

## 野菜たっぷりヘルシーな献立

栄養面においては、全体的に薄味にしたり、カレーの日は白米にこんにくを混ぜてカローリを抑えたり、ハッシュドビーフに細かく刻んだニンジンやタマネギな



どを溶け込ませたりと工夫。回数を重ねるにつれ、靖子さんは従業員の食事の好き嫌いも把握できてきたと言います。「キノコ類を省いたり、ピラフの具は後から乗せるようにしたりして、みんなが食べられるように工夫しています」と話します。

**手料理の日は「会社に行くのが楽しみ」**

靖子さんの手料理を楽しみにしている従業員は多く、製造部加工グループの小栗慎史さんは「何でもおいしく、サラメシの日は会社に来るのが楽しみ。一人暮らしをしており普段の食生活は良いとは言えないので、栄養面でもありがたい」と話します。最近、妻が3人目の子どもを出産した従業員のために、靖子さんは食事を多めに作って持ち帰らせていると言います。「奥さんに無理をしてほしくないこの思いから、昼も夜も同じメニューになる



けれど必要ならば、と従業員に聞いたら、「おいしので構わない」と言っていました。お子さんも喜んでくれているみたいなので、来月末位までは渡す予定」と話します。



工藤社長は「転職を考えていた従業員は残り、今でも頑張ってくれています。また、別の従業員の友達が一人、入社してくれたのですが、誘う時にサラメシのことも話してくれたようです。経費は掛かりますがメリットはそれ以上。仕事で怒られたことは忘れても、何

を食べたかは結構覚えていられる。食事の力も借りて、従業員に「中工精機はいいな」と、遣伝しベルまで思ってもらえるようにしたいですね」。靖子さんも「好きでやっていることなので、負担は感じていません。家で食事を作ると同じ。ただ、人数が家よりも多くなるだけ。従業員の健康は会社の宝物なので、これからも続けていきたい」と笑顔を見せます。

### 勤務時間中に ライザップセミナー

他にも、工藤社長の「顧客満足度の向上のためには、まずは従業員にスポットを当てて健康で楽しい環境で働いてもらいたい」との考え方から、健康診断は全員が受診できるように業務を調整。タイムカード付近に日程表を掲示するなど工夫も凝らし、特別な場合を除き100%受診させることができています。

さらには19年には3回にわたる、フィットネスクラブ運営

RIZAP(ライザップ)の全国に8人しかいない法人専用トレーナーを招き、従業員の健康セミナーを実施。勤務時間内に全従業員が業務を停止し、アンケートやクイズを交えながら生活習慣を振り返ったり、スクワットなどの筋力トレーニングを行ったりしました。研修を受けたことで健康への意識を新たにし、作業服のサイズダウンに成功した従業員もいます。今後も続けていく予定。

### PICK UP!

「家で料理をする時と同じで、献立は気分や思い付きで決めています」と話す靖子さん。若手社員から入籍の報告を受けた数日後の献立はお祝いの気持ちを込めて海鮮ちらし寿司、クリスマスイブの日はビーフシチューと手作り酵母ムース、暑い日にスタミナアップしてもらいたいときはスペアリブなどと思いが込められています。肉は煮込む前にしっかりと焼いて油を落としたり、付け合わせに酢をふんだんに使ったりとヘルシーに仕上げている点もうれしいポイントです。

