

# でんねっと

連載75回

さんも、入職当時は大変だったと話されます。

## 「勤続20年に向けて」

中野市に「芳川豆腐こんにゃく店」という創業60年余の地元で有名なお豆腐屋さんがあります。会社の近くはいつも濃厚な大豆の香りがただよい、油揚げを揚げているいい香りもします。

こちらに高校卒業後から勤務されているのが小嶋崇さんです。すでに勤続17年目になり、任されている業務は「出荷後の片付け作業」や「豆腐づくりの補助業務」です。ご自身も社長

最初は注意を受けることもあります。つたそうですが『覚えるには時間が必要であること』など小嶋さんにとって必要な時間の流れを理解していただき、根気よく繰り返し教えて頂いたとのことでした。勤務し何年か経つた頃、自己判断で帰宅してしまうといったことがあります。もちろん小嶋さんなりの考え方や理由があつてのことだったのですが、会社のルールがうまく伝わっていなかつたことも要因のひとつでした。支援センターはご本人から理由を聴き、会社はご家族に連絡し状況確認をされ、なぜそのような事が起きているのか原因を考えました。従業員さん達はしばらく見守り、ひとりの従業員として対応されました。

雇入れ当初は、作業の進み具合に合わせた短時間勤務でした



小嶋崇さん：芳川豆腐こんにゃく店

また運動が好きな小嶋さんは、休日の時間は体を動かすな

が、何年か経ち作業スピードも速くなり、他の業務も任されるようになり時間も延びました。冬でも冷水で豆腐を扱ったり、外で行うコンテナ洗浄は寒さもあり大変と言いますが、大変だからこそそのやりがいを感じているようです。

以前、家族がケガで家事ができない時、洗たく物や料理を作り、とても頼りになつたそうです。外見にも磨きがかっていますが内面も素敵な男性になっています。社会人として仕事の他にも様々な経験を積み、広がりも見せ大きく頼もしくなつております。あと3年で勤続20年となる小嶋さん。働き続けるとは何かを感じさせてくれました。

(雇用支援ネットワー  
ク部会員 坂東絵理)