

しんじょう・もがみ
新庄・最上
なるほどしごと学

ものづくり

地元もがみ
仕事の魅力
別冊通信
発行日：令和7年7月

食品製造業
について
学ぼう！

ひとつの会社の中には、事務や開発、管理、製造などいろいろな職種（しごと）があるんだね！



三和食品さんは、本社が最上町、工場が大蔵村にある会社で、野菜や山菜を加工した食品を作っています。

2017年に第39回食品産業優良企業等表彰（農林水産大臣賞）や、令和6年度ふるさと企業大賞（総務大臣賞）を受賞したんだよ！



どんなふう商品ができるんだろう？
関わる人や仕事をのぞいてみよう！

お客様との商談

どんな商品でどんな味付？
どのように販売する？



商品開発

お客様の要望をふまえて考える



品質チェック等

安全で安心できる？賞味期限は？



お客様との確認等

味、価格、物流の設定など
何度もやり取り



製造 安全で安心な商品をしっかりつくります

工場で製造される量は、1日で**3~4t!!**
1年間で**1,000t**も製造されるんだ!!
(R6年度実績値)



裏ごしたトマトに調味料を加えて煮詰める → 容器に詰めて殺菌 → 検品 → ラベルを貼る

事務スタッフ

お客様の窓口として電話やFAXによる
商品受注、出荷対応、資材の手配など



すばやく、ていねいな対応を心がけています。
スムーズに業務を進められた時には大きな達成感があります。
人の暮らしに直結する分、やりがいも大きい仕事です。

開発部門

幅広いニーズに対応。
コミュニケーションから生まれる新商品



商品開発の仕事は、営業と一緒にお客様の話を聞くところから始まります。スタッフ全員が一体となって、ようやく商品化できたものをスーパーなどで見かけたときは、うれしくなります。

製造部門

お客様がほしい商品をほしい時に。
欠品が無いよう、製造を管理



とにかく、安全・安心な商品を製造し、注文に対して欠品なく対応していくことが私たちの責任です。きちんと予定通りに製造ラインを管理するようにしています。製造グループでは、毎日の朝礼で報告、連絡を密にして、常に緊張感をもって業務に取り組んでいます。アットホームな中にも厳しさあり。それが当社のスタイルです。

大蔵村で栽培されたトマト
を使って、ケチャップが
つくられているんだね！



地域の食材を使った
商品について
調べてみよう！



「ひたし豆」とは
青大豆をゆでて、だし汁
などで味付けした料理。



「秘伝豆」の生産者のみなさん

ここまでが
わたしたち
生産者の役割

ひでんまめ

「秘伝豆」は、

青大豆の一種で、山形県を中心に
栽培されている品種です。

生産量が少なく、とても希少な豆なんです。

青大豆を使った
「ひたし豆」編



最上町の栽培面積は
22ha(ヘクタール)
東京ドーム約4.7個分の広さ



カラカフになるまで
乾燥させるんだ

工場では、
どんなことをしている
んだろう？



大きな機械で袋につめていたよ



大きな釜で炊き上げるんだね



金属探知機とX線異物検出機を通して
検品をして出荷されるんだね



目視選別しているんだね



ホームページ
も見てね

<https://sanwa-food.com>

～社長からの
メッセージ～

最上地域をはじめ、山形
県・日本にある、すばらしい食
材や食文化を大事にしてほしいと思います。
もし、食品(食べもの)に興味があった
ら遊びに来てください！ 歓迎しますよ！



まなびば
きょうの学VIVA！新庄・最上地域には、くらしに直結する食産業がある。



まさち

わたしたちの新庄・最上地域には、食べものを通して地域とのつながりを大切にしている会社があったね。
新庄・最上地域をはじめ山形県、日本にはすばらしい食材や食文化があるんだ。
おいしい食材と様々な角度からがんばる作り手が生み出す商品は、もしかしたら、いつものお店にならんで
いるかもしれないね。地域の食材や食文化を次の世代に残していくためには、もっとみんなに知ってもらう
ことが大事なんだ。将来、働く時にやりたいことは「知っていること」からしか選べないからね。
今からいろんな人の話を聞いたり、調べたりして、「知っていること」を増やしていこう！