

# 森永乳業株式会社



## Interview 高専OB社員インタビュー

### 高専で身につけたメカニズムを考える習慣が機械トラブルの原因を読み解く力になっています

マウンレーニアなどカップ飲料の製造を担当しています。自動化された製造ラインに責任を持ち、動作や設備に異常があればすぐに対応します。高専で専攻した化学の知識が直接活かせるわけではありませんが、原理を理解しメカニズムを考えるくせがついたことが、不具合の些細な原因を見抜く業務に役立っています。

私が日々心がけているのは、森永乳業独自の

基準であるMACCPに適合した製品を製造し、お客さまに安心して利用していただくことです。例えばストローについては糊の位置の微調整を行い、最適な貼り付け状態にしています。これにより輸送・流通時における想定外の扱いによる不良を防いでいます。気が抜けない仕事だからこそ、歳の近い先輩社員が仕事やプライベートの相談にのってくれるメンター制度はありがたいと思います。



神戸工場 製造部  
山本 啓太さん  
2016年入社  
神戸市立工業高等専門学校 応用化学科卒



東京多摩工場 製造部  
長嶋 佑太さん  
2011年入社  
東京工業高等専門学校 電子工学科卒

### 高度にハイテク化された食品製造ラインを工学系の技術を駆使して改善しています

紙パック飲料などのチルド製品は、受注から出荷までのリードタイムが短く、鮮度が命です。私が担当している充填ラインのオペレーションも、出荷計画を大きく左右します。入社当初は、設備の構造が理解できず、不具合を解消するのに苦労しましたが、先輩の手厚いアドバイスから学び、経験を積むことによって、いまでは後輩を指導したりマニュアルを作成するほどの立場に成長

しました。食品メーカーの工場は最先端のハイテク機械に囲まれています。高専で学んだ各種計測機器の使い方、電気図面の見方、問題解決能力が現場での改善活動に活かされています。また、生産ラインの稼働率の向上、メンテナンスの計画的な実施には、高専で培ったスケジュール管理能力が役立っていると感じます。

### 開発を目的とした研究所の成果を大量生産を目的とした工場で再現する技術

デザート製造部門で3年間、粉原料などの溶解業務に携わり、現在は乳酸菌やビフィズス菌などの菌体製造を担当しています。生き物を扱っていますから、菌種の特性や毎日の微妙な変化に応じてきめ細かく制御していく独特の面白さがあります。最も難度が高いのは、新規菌体製品の製造立ち上げです。森永乳業が新発見した、免疫力

を高める「シールド乳酸菌M-1」は加熱殺菌菌体ですが、用途の狭い菌と違い、工場生産さえできれば様々な加工食品への添加が可能になります。未知の分野ではありませんが、これをチャンスと捉え、何度も試作を重ねたのち、ついに完成させました。製品が市場に並んだとき生産設備の技術者ながら、消費者に身近な製品を手掛けるこの仕事の魅力を実感しました。



利根工場 機能品製造部  
大内 貴志さん  
2010年入社  
小山工業高等専門学校 物質工学科卒

#### 採用DATA

採用職種 製造、品質管理、生産管理、エンジニア・装置開発ほか  
募集学科 全学科  
勤務地 各工場（北海道、岩手、福島、茨城、東京、静岡、長野、愛知、兵庫）ほか  
初任給 本科卒 月給182,000円  
専攻科卒 月給212,000円  
昇給賞与 昇給 年1回／賞与 年2回  
家族手当・住宅手当・通勤手当ほか  
休日 113日（工場）／休暇 有給休暇12日～20日、慶弔休暇、出産休暇、生理休暇、つわり休暇、看護休暇、介護休暇、育児休業、介護休業、リフレッシュ休暇（永年勤続者）ほか  
福利厚生 社会保険、住宅、健康補助、各種保険、慰労会等、出産・育児・介護関連、退職金制度、社員食堂、慶弔贈与金、財形ほか

#### 会社情報

創業 1917年9月1日  
設立 1949年4月13日  
資本金 217億400万円（2016年3月31日現在）  
売上高 4,538億6,500万円（2016年3月期）  
従業員数 3,023名（2016年3月31日現在）  
事業内容 牛乳、乳製品、アイスクリーム、飲料その他の食品等の製造、販売

連絡先 〒108-8384 東京都港区芝五丁目33番1号  
人財部人財課  
TEL：03-3798-0118  
E-mail：saiyo@morinagamilk.co.jp http://www.morinagamilk.co.jp/



## 世界屈指の生産設備・生産技術を誇りさらなる改革に向けて進み続ける

### 森永乳業株式会社

最高水準の品質管理が実現する安心・安全、おいしさへの共感

2017年に100周年を迎える森永乳業は、創業以来「乳」の優れた力を最大限に活用し、お客さまの多様な生活シーンに合わせた価値を提供し続けてきました。乳製品は誰にとっても身近な存在です。同時にそれは、人の命を支え、生活を豊かにする責任ある事業でもあります。粉ミルク・流動食・介護食・ヨーグルト・アイスクリームなど、赤ちゃんからお年寄りまで幅広い年代の人々の健康と豊かな生活に貢献しています。

そして、食品メーカーとして安全・安心で高品質な商品の提供を最優先課題として生産活動を行っています。森永乳業では、世界的基準であるHACCPに①品質危害の管理、②内部監査の重視、③工場従業員全員での危害分析（教育プログラム）を加えた、独自の食品衛生管理システム（MACCP）を構築しています。

また、環境保全の取り組みとして、コ



人財部長  
加藤 厚司さん

### 「乳」の優れた力を最大限に活用する

ジェネレーションシステムの導入やバイオマス熱利用設備の活用などによる省エネルギー対策、最先端の排水処理、ゼロエミッション化など、技術革新と新たなアイデアの創造によって食品メーカーのあるべき姿をめざしています。

#### 技術面でのレベルアップとともに人間としての幅を広げる人財育成

高専生には生産技術の中核を担う役割を期待しています。新入社員研修や昇格者研修のほか、生産部門の社内教育機関「森永ミルク大学」では、乳業技術の伝承、品質技術の維持向上を図っていますし、加えて自発的な資格取得など自ら学ぶ意欲のある技術者にはサポートを惜しみません。

また、高度なモノづくりには、技術力とともに人間力が重要になります。ひとりで完結する業務は少なく、円滑な人間関係やコミュニケーションを通じて、全体の流れを考え仕事に臨む姿勢が求められます。そのために組織の垣根を越えた新たな取り組みを創出する目的で、「レクリエーション費」として、事業所間や組織内の交流企画を支援しています。

さらにワークライフバランスのライフの充実が仕事の効率を高め、より大きな成果をもたらすと考えています。「ノー残業デー」「マイ・ホリデー制度」や男性の育児参加を促進する「配偶者出産休暇」等の諸制度も充実させ、ワークライフバランスを推進しています。