

労務管理研究会宿泊研修会開催 ~四万温泉 ヤマキ醸造工場見学~

令和5年10月20日～21日〈研修内容：情報共有で業務効率化と生産性向上を目指す〉

労務管理を深く探求する目的で開催された「労務管理研究会宿泊研修会」が、令和5年10月20日～21日に開催され、参加者の期待を大きく上回る内容で幕を閉じた。研修のメインテーマである、業務効率と生産性向上のためのナレッジマネジメントにおけるそのメリット・デメリット、そして具体的な取り組み方法についての深い学びが行われた。

その中でも特に注目を集めたのが、ヤマキ醸造工場の実地見学だった。この見学を通じて、参加者は伝統と技術の融合による醤油の醸造プロセスを目の当たりにした。

伝統的な製法を守りながらも、現代の技術を取り入れているヤマキの姿勢は、多くの参加者に深い感銘を与えた。加えて、醤油圧搾の体験を通じ、食品の製造過程への理解や興味を新たに持った者も少なくなかった。「ヤマキ醸造株式会社の持続的な歩みや、その背景にある経営哲学は、現代のビジネスパーソンにも多くのヒントを提供してくれる」という感想も多数寄せられた。



ヤマキ醸造

有機醤油搾り体験中



真剣に説明を聞いています。



中之条ガーデンズを散策



原田農園でリンゴを試食

ファイト イッパーッ!

リポビタンD

指定医薬部外品 疲労回復・栄養補給

リポビタンD

大正製薬株式会社



手作り醤油完成しました。



四万温泉やまぐち館

移動ルートとして、群馬県の産業集積地区を巡りながら、四万温泉やまぐち館への到着を果たした。親睦を深めるための夕食会では、醤油や味噌、さらには日本酒などの発酵食品についての情報交換や、日本食の繊細さに関するディスカッションが熱心に行われた。

翌日は、近年話題となっている「道の駅川場」を訪問。かつてスキーシーズン以外は訪れる人が少なかった地域が、どのようにして一大観光地へと変わったのか、その背後にある施策やアイディアを学ぶことができた。また、地域の果樹栽培農家や、古き良き歴史と現代のSNSを上手く融合させることで観光価値を向上させた寺院の訪問も行われ、新しい地域活性化の手法についての学びを得ることができた。このような実践的な研修内容は、参加者からの評価も高く、「次回も是非参加したい」との声が多数聞かれている。



手記：貝和労研運営委員

中嶋佐武郎氏逝去 ご冥福を祈る

平成10年から平成25年の15年間、永きにわたって当協会事務局長を務めていただいた中嶋佐武郎氏が、令和5年12月7日に逝去されました。享年88歳。



葬儀・告別式は12月14日近親者のみの家族葬で執り行われました。
これまでのご尽力・指導に深い感謝の念を込めて、心からご冥福をお祈り申しあげます。



日本のチョコレートの歴史と共に――

創業1886年。芥川製菓は東京駒込の老舗チョコレートメーカーです。



芥川製菓株式会社
〒170-0003 東京都豊島区駒込1-44-2
TEL 03-3942-2021 FAX 03-3942-2006
<http://www.akutagawaseika.co.jp/>

豊島区民の皆様へ
早く正しい情報を

株式会社 豊島新聞社
<http://www.toshimane.jp/shinbun/>



東京都豊島区東池袋1-21-11
電話 (03) 3971-0423 購読料3ヶ月2800円
FAX (03) 3986-4244 毎週水曜日発行