

キタグチ '22 11月号

Vol.163



～本社便り～

便り：其ノ75

『オレたち商品族』

密かにシリーズ化している本社の部門紹介。やっと出番が回ってきました！！商品管理課です(^-^)/私たちは中古部品を商品化する為に、部品洗浄、検品美化作業、販売部品の配達、全国発送のための梱包などを行っています。では、もう少し細かく業務内容を紹介します！！

倉庫業務・・・中古部品を商品化する為、検品・美化作業・写真撮影等を含めた在庫登録を行います。特に作動テストは入念に行い、不具合が出ないように心がけています。好きな言葉は『美化』と『売れ筋商品』。

梱包業務・・・全国のお客様へ、いかに早くそして美しく部品をお届けするかを常々研究し、資材の管理と箱詰め作業を行っています。特技は『ダンボールの高速組み立て』と『エンジンのパレット梱包』です！！

配達業務・・・当社フロントにて承りました部品を専用トラック2台にて配達しています。『安心安全運転が自慢』のドライバーが皆様のもとへお邪魔します！！配達エリア等ご不明な点はお問い合わせ下さい。



より良い部品をお客様の元へ届けられるよう、日々研究を重ね、課メンバー全員でこれから益々頑張っていきます。宜しくお願いします！！

文/徳永高大

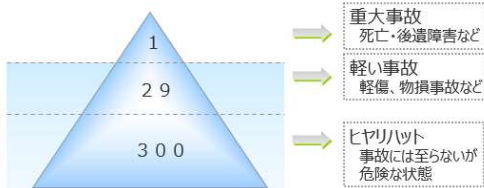
10月5日、熊本労働基準会館にて危険予知訓練(KYT)&リスクアセスメント研修会に参加してきました。

KYTとは作業現場に潜む危険＝ヒヤリ・ハットを排除することを目的に、作業に取り掛かる前に危険を想定し、対策を立て、作業員自ら実行し災害を未然に防止していくことです。

ヒヤリ・ハット(事故にはつながらないが危険な状態)を無くすることで、そこから先の事故は確実に無くすることが出来ます。実際に緑川工場では、ヒヤリ・ハットは無かったかを毎朝確認し、必要に応じて対策を講じ、全員が安全に業務を行っています。これからこの取り組みを継続し、安全業務を心掛け、自動車リサイクルの推進に邁進いたします。

『ハインリッヒの法則』

労働災害の統計から導き出された法則。1件の重大事故の背後には、重大事故に至らなかった29件の軽微な事故が隠れており、さらにその背後には事故寸前だった300件の異常、いわゆるヒヤリハット(ヒヤリしたりハットしたりする危険な状態)が隠れている。



水山(大きな失敗)は、水面下に巨塊(小さな失敗)が隠れている
⇒ 水山全体を小さくするのが事故防止活動
⇒ まずは大半を占める、ヒヤリハットの削減から

No.91 緑川工場通信

『ヒヤリ・ハットの重要性』

文/岩岡秀幸



文&写真/黒鶴真哉

中でも、当紙2016年3月号(ずいぶん前!)で一度紹介した、泗水の**辰頭温泉**さんは最高です!!

温泉成分の濃さ、抜群の保温効果が、悩ましいアイツの痛みを和らげ、肩関節の可動域が広がり、幾分楽になります。とは言い、やはり週一通いは効果は長続きしませんので、これから先は平日夜、水曜日あたりの夜も追加して、その効果を長続きさせ、スムーズに痛みの少ない肩ライフを満喫する予定です。我が右肩に幸あれ!!

私は今、あることに非常に悩まされております。それはもう夜も眠れない程に私を苦悩させています。・・・五十肩。しかも利き腕の方(T_T)が...
腕を水平に保てない。駐車場で駐車券をスムーズに取れない。寝返り打つと激痛で目を覚ます。ザックを背負うと鈍い痛みが続く。ああ、何と不自由なことか。どうにかならんもんかと、あれやこれやと試しましたが、一番効果があったと思ったのは、**温泉♨️!!**



その辺の温温布をも凌ぐ効果を発揮する名湯、辰頭温泉。泉質はナトリウム-炭酸水素塩温泉、泡々な湯でも有名です。

オリーブ 大収穫祭 2022

我が家にはオリーブの木があります。18年前に近所のナーセリーで何気に手にした1本でした。シンボルツリーにと思って植樹したこの木は、やがて子供たちがよじ登れるほどに成長し、1本では結実しにくいと言われていたのに、数年ごとに結構な数の実をつけるようになりました。今では私が登っても、その太い幹はびくともしない程です。

そして今年。2年程剪定をサボった我が家の庭の主は、過去一ハイ&ワイドに成長し、大量の実をつけました。

我が家のオリーブは、実が肩のようになるのではなく、1個ずつあちらこちらに広範囲に散らばるように実をつけるのが特徴です。五十肩の痛みに耐えつつ手を伸ばして、どうにか届くとところに実があったり、脚立を使って届かない、天空の実もありました。そんな時は、よく切れる鋸で枝ごと大胆に切り取り、剪定ついでに実を収穫です。逆か。収穫ついでに剪定です。そんなこんなで、およそ1時間半かけて“ぼっち”で収穫した実は、総重量1,008gでした。



オイル約50gが搾取できる量です。なかなかの収穫量だと思います。で、我が家はこの実をどうするかという、食べます。実として食べます!!但し、このままでは洗ってとても食べられたものではありません。ハタを取り⇒水洗い⇒楊枝で穴をあけ⇒大量の塩に漬け込む⇒数ヶ月待つ、という行程が必要です。塩に付け放ちておいてもいいという事ですが、そのうち実から出た水分が容器の底に溜まります。私はそれがめちゃくちゃ臭くなるので、溜まった水を捨て、塩を少量追加し、攪拌させてまた眠らせるという作業を定期的に行っています。正解かどうかはわかりませんが、今までこれでやってきたのでOKとしています。

塩分控えめという概念無し!



今回収穫した実が食べられるのは、来年の冬の終り頃でしょうか。待ちきれずに正月あたりに食べてしまいそうですが、食後の感想はまた春先にも、当紙面でお届けしましょう。

文&写真&収穫を頑張った人/黒鶴真哉

部品代のお支払に、便利な口座振替をご利用されませんか?

毎月26日にご指定の口座より自動振替。申込みのご連絡や、お問い合わせは、経理担当もしくは地区担当営業まで。 by経理担当&営業課

2022年 11月												2022年 12月											
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日									
6	7	8	9	10	11	12	4	5	6	7	8	9	10	11									
13	14	15	16	17	18	19	11	12	13	14	15	16	17	18									
20	21	22	23	24	25	26	18	19	20	21	22	23	24	25									
27	28	29	30				25	26	27	28	29	30	31										



編集担当/黒鶴真哉