



厨房では、調理技術や食材の扱い方、盛り付けのコツについて職員に伝えています。



ダイニングサービス部 足柄サイト食堂 店長の浅見和也さんと。メニューやクリスマスイベントについて相談します。



隣の席の職員と楽しそうに会話する小泉さん。

コロナ禍でも毎日
400人の従業員さんが
食べに来てくださっています



2021年12月22日の
クリスマスイベントで提供された
「豚ヒレベーコン巻き」。



天井は人気メニューです。



新型コロナウイルス感染拡大防止のため、スクール形式
に椅子が配置された食堂。

プライベートPHOTO



とにかく外で動くことが大好き。趣味はゴルフで友人や職場の仲間と一緒にラウンドするのを楽しみに日々練習しています。キャンプやバーベキューも好きで定期的に開催したいのですが、コロナ禍で自粛しています。ドライブも好きで、桜やアジサイが咲いているのを見に行ったり、きれいな田園風景を眺めに行ったりすることもあります。

コープさんP&I

2月号に登場した
すきもとほるな
コープあおもり 杉本春菜さんから質問

今の仕事を始めてから、
変化したことはありますか？



就寝時間は調理担当の時と
変わらないのですが、風邪を
ひかなくなりました。管理職
という責任感からでしょうか。



殺され、それをこなすのに目いっぱいになり、技術を高める余裕や機会がなくなってしまうことはよくある。忙しい中でも経験が伝えられていく環境をつくるのが、厨房全体の技術の向上につながっていくと考えている。

ただ、理想の実現は簡単ではない。コロナ禍や食材の高騰への対応など、管理者としての悩みは尽きない。各部門の店長に難しい依頼をしなければならぬことも多くある。「自分も長く店長をやってきたので、対応の難しさは理解しています。それでも、店長業務が分かっている人間だからこそその伝え方があると思うんです」

現場への愛着の一方で、数字は苦

手だとも言う。だが、面白さも感じ始めている。

「最初はこの売上計画の達成はさすがに難しいのでは、と感じることもあるんです。しかし、事実を検証し、現場の職員との会話で一つずつひもといていくと、対応の仕方が見えてきて、課題を乗り越えられると思えるようになり、自分や仲間の考えが変わったりする。そういうところに面白さがありますね」

現場視点だけでなく、管理者視点だけでなく、できない仕事。そのため、両方の立場を経験している自分にこそできる仕事だという手応えがある。その自信と調理への深い愛情がコロナ禍でも頑張れる理由だ。

(文・写真 秋山健一郎)

富士フィルム生協
生協本部足柄センター
ダイニングサービス部 部長
小泉信明さん

プロフィール

こいずみ・のぶあき
1979年生まれ、42歳
【出身地】静岡県富士宮市
【入協年月】2010年10月
【おすすめのCO・OP商品】
「CO・OPだしつゆ四季の味」
とにかく便利！夏場はそばをゆでて冷やし、この商品をかきだけでOK（納豆・大根おろしがおすすめ）。冬場は鍋料理のベースにぴったりです。その他の料理にも隠し味として少量加えるだけで味がグッと引き締まり、コクが加わって一味違った料理に生まれ変わります。

おすすめCO・OP商品



生協の食堂での勤務で
利用者との距離が縮まった

小泉さんは、富士フィルム株式会社 神奈川県と静岡県に構える施設で提供している食事を管理している。

「工場や独身寮の食堂数と、宴会施設を合わせると16になります。与えられた予算に沿って、食堂の店長や管理栄養士とメニューや原価の管理などについて相談しながら運営しています」

10代の頃から食に興味があり、農業高校を選んだ。卒業後は調理師専門学校に通いながら、地元の給食サービスを提供する会社に就職。調理技術を磨いた。

転職は2010年。切り盛りしてきた富士フィルム(株)の富士宮事業場の食堂運営を、富士フィルム生協が請け負うことになったときだ。小泉さんも転職し、生協の一員として店長兼調理担当を務めることになった。

18年からは、より多くの施設が集約された神奈川事業場(南足柄市)の足柄サイト食堂に異動し、

店長を務めることになった。昨年からは、調理に多くの時間を割いていた店長職から各部門を束ねるダイニングサービス部の部長になった。

「部長として富士フィルム職域組合員(従業員)さんと関わるようになり、味やボリューム、健康への配慮など、その事業場ごとのニーズや特性を考え抜いていくと自然に食堂に食べに来てくださる人たちとの距離が縮まった気がします。従業員さんとも意見交換する機会をつくり、幸せな時間を過ごしていただける食堂づくりに向け一歩一歩前進しています」

忙しい毎日の中でも
技術を高められる環境を

キャリアを重ね、日々供給額や客数などの数字と向き合い、広い視野で仕事をしなければいけない立場になっても、調理への強い愛着は言葉の端々から伝わってくる。

「管理と現場の割合は今、8対2くらい。ときどき厨房に入っているんです。それは、人手不足をカバーするためでもあるのですが、自分としては、学んできたことを若い職員に伝えたいという思いもあるからです」

調理の現場では、日々の業務に忙

■小泉信明さんの生協歴

2010年10月	入協 富士宮事業場食堂 店長兼調理担当
2018年6月	神奈川事業場 足柄サイト食堂 店長
2021年4月	生協本部足柄センター ダイニングサービス部 部長