

▼全長約130mの広さを持つ段ボールの製造ライン。工場全体がオール電化になっていて、各種機械や冷暖房などの動力をすべて電力でまかっています。

CO₂削減の、
環境に優しい工場
なんだワン!



▲さまざまな種類の段ボールを生産しているトーワラダンボール。ワンタッチで箱の形になるボトムロック方式の段ボールの生産を道内でいち早く始めたのも同社でした(写真は大場社長)。

工場では、産業廃棄物を出さない「ゼロエミッション」を目指し、段ボールの紙くずは古紙原料、プラスチックの裁断くずは燃料用や再生資源にそれぞれ活用。リサイクルを徹底しています。

▼「機械が調子悪いときは音ですぐ分かる」という福岡さん。しかも大抵のメンテナンスや配線のトラブルは、自分たちで直すそうです。

食品工場並みの
衛生管理が徹底
されているよ!

アルミ製
保冷袋は
1日に8,000枚
作ることも!



◀段ボールやアルミ製保冷袋のほかにも、血液の輸送に使う「ライトロン」と呼ばれる高発泡ポリエチレンシートの袋、カズノコ用のマットなど多種多様な製品を生産。どれもが道内で高いシェアを誇っています。



▲プラスチック製包装品の生産ラインでは、防塵服を着用。手洗いや粘着ローラーでほりを取り除いた後、空気ではほりやちりを落とす徹底ぶり!



昭和49年、東ワラ商事の段ボール加工部門として設立、平成19年に新港に移設。創業以来「多品種・少量生産・短納期」に対応する段ボール製造を行い、昭和61年からプラスチック製包装品も生産しています。従業員数48人。

環境・衛生にこだわって 段ボールや包装品を製造。

トーワラダンボール(株)

新港西1丁目773-3 ☎75-1718



私の新港 ベスト3!

1. 緑が多い
2. 除雪がきれい
3. 運動施設が充実

除雪が徹底しています。あと、息子のフットサルの大会で利用したサン・ビレッジいしかりがきれいで驚きました!

当社では大量発注だけでなく、少量生産も行っている、商品の数が本当に多種多様! 覚えることは多いですが、上司や従業員の仲が良く、やりがいをもって働ける職場です。これからも全員で信用ある製品を作り続けていきたいです。

また、扱っているものの多くは食品用です。そのため、製造ラインの入り口には、エアシャワーや手洗いを完備。衛生面には細心の注意を払って作業しています。

当工場は1階で段ボール、2階でプラスチック製包装品を製造しています。私は生チョコなど生ものを入れたりするアルミ製保冷袋の製造を主に担当しています。

アルミ製保冷袋は、製袋機という機械でアルミ箔と発泡ポリエチレンを張り合わせ、縁を接着して作ります。接着部分は、湿度や温度でくつき具合が変わるため、バラつきがないよう温度管理が大切です。



製袋部門
福岡 代志恵さん



▼扱う品物は、野菜や海産物、さらには加工品に使われる原料から冷凍食品まで、実にさまざま。下の写真はまさに商品をトレーラーに積み込んでいるところ。



▲北海丸善運輸の主な配送先は、スーパーや小売店よりも、全国のメーカーの冷蔵庫や市場。そのため10mを超える大きなトレーラーで1度に大量の品物を運んでいます。

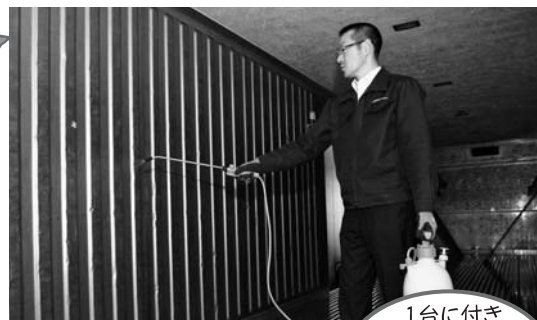


▲4月、市の要請を受けて東日本大震災で被災した宮城県名取市に救援物資を輸送した運行部部長の庵誠一さん(写真右)とドライバーの吉田憲彰さん。庵さんは「現地は想像以上の惨状でした。この世界で40年働いてきましたが、仕事を通して今回、貢献できたことを誇りに思います」。

どこにいるかがひと目で分かり、温度の状態もワンかるのだ!



▼お客様の大切な商品(主に食料品)を多数扱うため、戻ってきたトレーラーはその都度、清掃。さらにノロウイルスをはじめ、アルコール消毒では死なない菌を除去するため、写真のようにトレーラー庫内に次亜塩素酸水(通称:ハサップ水)を噴霧し、衛生管理に万全を期しています。



1台につき約40分かけて洗浄・消毒しているんだって!



▲ほぼ全車にGPSを完備。本部のパソコンに10分おきにトレーラーの位置情報や温度の状態が入ってくるようになっていて、移動中の品質管理を徹底しています。

道内で定温輸送の パイオニア的存在。

北海丸善運輸(株)

新港西1丁目765-2 ☎74-2475



昭和34年に創業、昭和63年に新港へ移転。24時間体制の冷蔵倉庫と92台の大型トレーラーを保有し、全国各地に野菜や海産物、冷凍食品などを運びます。従業員数40人。

私の新港 ベスト3!

1. 土地が広い
2. 運動施設が充実
3. 長イモがおいしい

人口の割に運動施設が多く、恵まれていますよね。夜、スポーツ広場でサッカーをしているのもよく見かけますよ。

わが社は食品をメインに扱うため、衛生管理を第一に考えています。傷みやすい野菜や魚卵・ホタテなどは温度管理など本当に難しいですが、ドライバーとともに徹底的に商品管理を行い、お客様に安全安心なサービスを提供できるよう努力をしています。

繁忙期は7月末〜10月末にかけて。道内産の野菜やサンマ、サケがとれるころですね。オホーツクや稚内、釧路、根室、函館方面などで荷物を積んだらフェリーを利用して関東・関西、九州方面へ運び、帰りはミカンなどを積んで帰る…みたいに、日本狭しと運んでいます(笑)。

私は営業担当なので、全道各地のお客様を訪ねるほか、効率よく安全に荷物が運べるよう運行管理も行います。

当社は、北海道はもちろん、全国各地に野菜や海産物、冷凍食品などを運ぶ会社です。特に定温輸送には、いち早く取り組みました。



運行部営業課課長 福澤 信也さん