



第13号 2015.10.20 発行
 発行者：株式会社協進印刷
 編集者：JO 編集委員会

いまや若者にとつて CSRなんて当たり前!?



2015年度インターン生

丸山裕平さん

横浜市立大学4年 宮崎市出身



赤谷咲栄さん

横浜市立大学4年 浜松市出身



糸谷泉美さん

横浜デジタルアーツ専門学校3年 横浜市出身

江森：今日は、今年協進印刷にインターン

シップに来てくれた学生さんたちをお招きして、当世の「若者事情」といいますか(笑)、若い人たちの将来にむけての希望や、また逆に不安に思っていること、CSRについての印象などワイワイ議論してみたいと思います。学生の皆さんもいろいろとご予定があつて、全員参加できなかったのが残念ですが、人数少ないのでたくさん発言してください。

学生：よろしくお願ひします。

江森：先日、横浜型地域貢献企業を対象にしたセミナーがあつて丸山君が来てくれたんだけど、終わつて感想きいたら「CSRってまだこの程度の認識なのかと驚いた」と言われて、逆にこっちが驚いた(笑)。丸山君は影山先生のゼミでCSRのことをよく勉強しているからかもしれないけど、学生さんにとってはCSRなんて当たり前じゃ

んという認識なの？

丸山：そうですね。企業は当然社会のことを考えて事業をしていると思つていましたので。特に従業員は最も大切なステークホルダーだと講師の先生がおっしゃったのをきいて、逆にそうじゃなかったのか!と驚きました。

江森：なるほど、従業員を大切にしましうねなんて、今さらわざわざセミナーでいうことかよ!ってことだね。糸谷さんはどう？

糸谷：私も企業は当然従業員を大切にしてくれているのだと思つていました。

江森：でも、ブラック企業っていうのも最近よく言われているよね？

糸谷：ブラック企業もあるのじゃないけど、何か特別な存在というか、一般的ではないのかと思つていました。

江森：赤谷さんは就職活動して、その

あたりは気にしてる？

赤谷：会社説明会では企業は良いことしか言つてくれないので、本当にその企業が従業員を大切にしてくれているかどうかというのわからないですよ。そもそも一度も正社員として働いたことがないので、その企業が従業員に対しての配慮ができているかできていないかを私が語れる立場になら思つています。

江森：ブラック企業かどうかっていうのは、多くの場合、企業の問題じゃなくて社員の側の問題だと思ふんだよね。ある社員にとってはブラックだけど、ある社員にとってはホワイトというのが普通なんじゃないかな。それをホワイトと感じる社員を増やしていきたいよねというのがある前のセミナーの趣旨だつたと思うけど、なかなかそのままではいけない企業が多いように思いますね。とはいえガリガリの成果報酬というの

も少なくなつてきた。従業員のライフスタイルや立場を尊重して一緒に成長していくという気運が高まつてきたのは、ほんとにここ5、6年なんじゃないかな。

丸山：昭和のこととか、あまりわからないんですけど、とにかくお金を稼ぐということが重要だつた時代に比べると、僕たちの世代には食べられなくなるという危機感というのはあまりなくて、仕事も人生にたくさんある選択肢のうちのひとつになつていくというの、認識に違いが出る原因なのではないかと思ひます。

江森：なるほどね。ところで皆さんにとつて仕事って何？

丸山：仕事ですか!?そうですね、もちろん生きていくためにお金を稼ぐ手段というのはありますが、仕事を通して人と出会つたりしていくことで、自分が成長するためのもとも思つてますね。



江森…なるほど、ライフスタイルを作るためのツールね。

赤谷…ちょっと甘いかな〜って思ってますけど。

江森…そうだね〜(笑)。

赤谷…実際社会に出て働いたら辛いこともあるだろうし、自分の思い通りになることばかりじゃないだろうとは思ってますけど、経験を積んで理想に近づけられたらって思っています。

江森…理想を掲げるのは良いことですよ。おしゃれな生活目指してがんばってください！

影山ゼミの2人に比べてCSRになじみの薄い糸谷さんはCSRについてどう感じていますか。

糸谷…CSRという言葉自体は協進印刷さんの会社説明会ではじめてきたのですが、そういうのってどこの会社でもやっていることなんだろうと思っていました。

江森…そうなんだ…「なに当たり前のこと言ってるの？」って思われてたのか〜(笑)。

糸谷…そこまでは思いませんけど(笑)、わざわざ説明するぐらいだから力を入れているんだらうなとは思いましたが、それが特別なことという印象はなかったです。

江森…影山ゼミの2人はなぜCSRを勉強しようと思ったの？

赤谷…私は高校生のときにフェアトレードに興味を持って、世界には不正な取引や児童労働などの現実があることを知ったことがCSRを学ぶきっかけになったので、糸谷さんとは逆にCSRをきちんとやっている企業の方が特別だと思っています。

丸山…僕はメセナやフィランソपीなどを先に知ったので、CSRは経営とは別と

いう意識が強くて、なんでわざわざ企業がそんなことするんだらうというのが知りたくてCSRを勉強しようと思いました。

江森…日本に「CSR」という概念が輸入された頃に、メセナやフィランソपीなども一緒に入ってきたことから、日本ではなんとなくCSR＝社会貢献というイメージが定着したのではないかな。中小企業に限らずCSRを定着させていくのはかなり時間がかかりそうですね。

丸山…正しいCSRの理解を広めていく必要があるというのを改めて感じています。

江森…皆さん協進印刷でインターンしてみようでしたか？

糸谷…はじめて仕事の現場でデザインやDTPを経験させていただいたのですが、文字の組み方やフォントの使い方など、仕事をしていく上での細かいルールや決まり事がたくさんあることに驚きながらも、その一部でも知ることができて良い経験になりました。

丸山…うわ〜専門的！自分が恥ずかしくありません…。

江森…なんでも総合大学に行くだけが能じゃないって、糸谷さんをみてみると本当に感じるよね。自分はこれでメシを食って行くと早い段階で決めてるから、それだけ実践的な勉強もしてるし、だからインターンシップに来て、自分が勉強してきたことと現場での仕事がつながって密度の濃い研修ができる。

赤谷…私は学生のうちにちょっとでも社会を垣間みることができて良かったなと思います。敬語の使い方とか電話の仕方とか、今まで使っていた言葉が間違ってたんだと知った時は衝撃でしたし、朝礼のときに社長から「これやっていいですか」ときく前に自分で考えて行動しろというお話をいただいたり、あー、仕事ってこうやってやっていくんだということ、ちょっとですけど知ることができて良かったです。社会に出てからも自分を信じてやっていきたいです。

丸山…営業同行させていた中で、「印刷」っていう分野を通してできることがたくさんあるなと感じました。また仕事はひとりで完結することなんてなくて、組織としてやっていかないと会社って成り立たないんだということ学びました。あと、中小企業をとりまく問題の一部も見ることができたので、それは働きはじめてから自分の仕事の中で活かしていけたらいいなと思っています。

未来の日本を担う若者たちとのトークはまだまだ続きます。この続きは弊社CSR報告書に掲載いたします。

糸谷…私はアルバイトもしたことがなくて、最近ボランティアを始めたんですけど、ボランティアで人と関わることで自分も成長できるし、何より視野が広がるのを感じています。そうやって新しく広がった世界の中で、自分の専門的な能力を活かすことができるのは楽しいことなんじゃないかと思っています。

赤谷…私にとっては、私の理想とする姿を作り出していくものかな〜って思います。

江森…理想とする姿って？

赤谷…仕事して、結婚して、子どもを産んで…あ、私はおしゃれな生活をしたいと思ってるんですけど(一同笑)、仕事もプライベートもおしゃれにしていくなためのツールと考えています。





弊社代表江森がワインにあうレシピをご紹介します。

カスレ似の洋風煮込み



フランス南西部の郷土料理「カスレ」。本来は豚の塩漬け肉や鴨のコンフィなどで作るようですが、日本では手に入りにくかったり、仕込みが面倒だったりするので、よくある食材でアレンジしてみました。ベーコンとソーセージの薫香が食欲をそそります。

●材料（4人分） 鶏もも肉…2枚、にんじん…2本、トマト…大1個、玉ねぎ…1/2個、ベーコン…3枚、ソーセージ…4本、ミックスビーンズ水煮（缶詰）…200g、パン粉…適量、んにく…1かけ、白ワイン…30cc、ローレル…1枚

●作り方

- ① 鶏肉はひと口大、ベーコンは3cm幅、にんじんは乱切り、玉ねぎはくし形に、トマトはざっくり1/16ぐらいに、んにくは縦半分切る。
- ② 鶏肉を皮目から両面こんがり焼く。
- ③ ②に玉ねぎ、にんじん、んにくを入れてさっと炒め、ベーコン、白ワイン、トマト、ローレルを入れ、ふたをせずに20分煮込む。（トマトから水分がでるので水はいりません）
- ④ 20分煮たらソーセージを入れて、さらに5分煮る。
- ⑤ 塩コショウで味を整えながら水分調整。（あまり汁気が多すぎない方がいい）
- ⑥ 耐熱容器にミックスビーンズの半量を敷き詰め、その上に⑤を流し込んだら、上から残りのミックスビーンズをちらす。
- ⑦ パン粉をふりかけ、200℃のオーブンで7分焼いたらできあがり。

●この料理にはこのワイン！

パロンドレスタック ボルドー ブラン

フランス南西部のワイン産地といえば言わずと知れたボルドー。ボルドーといえば赤ですが、この料理には白があります。ちょっとワインが揃っているスーパーなら簡単に手に入り、デイリーワインとしては大変評価が高いコスパ抜群のこのワイン。柑橘系のすっきりとした辛口でありながら、薫香と鶏の油に負けないオーク樽由来の甘いバニラ香がリッチな印象を与えます。グラス片手にそっと目を閉じれば、そこはフランス！

原産国：フランス（ボルドー）
品種：ソーヴィニオン・ブラン、セミヨン
価格：1,000円前後



一般財団法人日本福祉力検定協会 福祉力検定3級をスタート



一般財団法人日本福祉力検定協会（深谷隆司会長、淵上貴之代表理事）はノーマリゼーション社会を理想の社会と掲げ、誰にとっても生きやすい社会づくりに寄与するために、2014年10月、福祉力検定3級をスタートさせました。

福祉力検定は、多岐にわたる福祉の世界をスモールステップで効率よく学ぶことができます。

これまでの福祉系の資格は、国家資格が主流であり、受験資格には、福祉系の大学・専門学校での科目履修や実務経験年数が問われ、働

きながら資格を目指す企業人や家事に子育てに忙しく毎日を過ごす主婦にとっては、時間や費用など高いハードルとなってきました。しかし、福祉力検定は、福祉に興味を持ち、身に付けたいと思っている方であれば、年齢や福祉経験など問わないどなたでも受験が可能となった新しい福祉の検定です。

福祉力検定3級は、障害の理解、高齢者の理解、コミュニケーション力、福祉の理念と4分野を取り上げており、福祉の基礎を体系立てて学ぶことができます。福祉力検定の特徴として、事例問題の出題があります。日常生活

活で、身近に起きる問題を事例問題に取り組むことで、様々な生きづらさを抱えた方々の悩みを理解しようと想像し、相手の立場になって考える能力を持てるようになります。

自分たちの身近な家族や友人・知人、社会の様々な人たちも生きづらさを感じているかもしれせん。それには、障害児・者や高齢者などもつ感覚や認知の特異性を理解し、家庭、学校、職場、地域社会での暮らしの中で、共に助け合う共生の心が大切です。

今後、福祉力検定は、3級の上級の位置づけとして2015年10月には2級、2016年4月に1級と福祉の分野などを多岐に学べるよう準備をすすめています。これまでの福祉力検定3級の過去受検者は、学生、企業の人事担当者、障がいのある人や高齢者の支援に関わっている方々がチャレンジしています。

福祉力検定の受検を通じて「福祉の心」

福祉の心「福祉力」を身につけた方々が、福祉人材のすそ野を広げるとともに、豊かな見識をもった人材になり、生きる力の弱い人たちが生まれてきてよかった、生きてきてよかったと思えるような誰にとっても生きやすい世の中を実現し、慈愛に満ちた社会となることを期待します。

一般財団法人日本福祉力検定協会
事務局 課長 佐野浩隆

※当社では6月に2名が3級合格しました。





華珍楼

横浜といえば中華！今回の大口自慢は、地元の皆様にも愛されて今年で開店23年目、当社のはず向かい歩いて30秒の中華料理店「華珍楼」さんです。店主の林さんは、かつては横浜中華街で働いていましたが、独立開業するにあたり大口を選んだそうです。理由は：「たまたま（笑）」でもその「たまたま」のおかげで、平成5年1月4日の開店以来、多い時で一日に70〜80人ものお客様が足を運ぶ、大口の隠れ人気店となっています。ボリュームたっぷりのランチセットは700円。その他にも前菜、一品料理、点心、麺類など中華顔負けのメニューが並び、中で、地元大口のみなさんの心を「いや胃袋を掴んで離さないのがエビチリ！定番中の定番と侮るなかれ、人気の理由は「ソース」にあり。残ったソースをご飯にたっぷりかけて「チリ飯」にするのが通の楽しみ方なのです。会社から近いということもあって社員のランチ率も高い華珍楼さんですが、社内の一番人気は塩味の透き通ったスープに海鮮と野菜のあんかけがどっさりのおった三鮮湯麺。さっぱりした味で女性にも食べやすいラーメンです。

おいしい料理のあとは「また来てね！」というお女将さんの笑顔に癒される「近くにあった良かった」と思えるあったかいお店です。夜も遅くまで営業しています。是非足を運んでみてください。



華珍楼

横浜市神奈川区大口通12の4

☎: 045(423)4168

営業時間:

【昼】午前11時〜午後2時

【夜】午後4時30分〜午前0時

定休日: 火曜日



Kyoshin TODAY

インターンシップ 今年も多彩な顔ぶれ

春から夏にかけて、学校、就労支援施設などから6名のインターン生を受け入れました。就活生、第二新卒などの若者が多く中で、「就労支援センターひゅーまにあ川崎」からやって来たM君は統合失調症を抱える障がい者。精神疾患の方を受け入れるのは初めてだったため、最初はこちらも緊張しましたが、M君の明るくおらかな人柄のおかげで社員ともすぐに打ち解け、8日間のインターンシップは無事終わることができました。今回のインターンシップはM君が社会復帰するための第一歩。当社での経験が就労への自信につながってくればと願うばかりです。

M君のようにインターンシップを通して、自分に自信が持てるようになったり、将来に少しでも夢が描けるようになったり…一人でも多くのきっかけづくりのお手伝いができるよう活動を継続していきたいと思えます。



9月のありがとうの日は旅のお供に「スクラップブック」

毎月10日、ステークホルダーの皆さんへ感謝の気持ちをお送りしている、「ありがとう」。

今回の配布時期は9月。今年の秋はシルバーウィークもあり、自分の時間を作りやすそうということで、旅をテーマとして思い出を詰め込めるスクラップブックを作成しました。

表紙は手触りとシンプルさにこだわりの、塗工（光沢をだしたり、インクのない

りを良くしたりするため、紙にコーティングすること。コート紙などがそれにあたる）していないふわっとした紙に、自然色と秋色を意識しつつデザインしました。また本文には少し厚めで糊つきの良いクラフト紙を使用しました。

飛行機で海を越えることも、通勤途中の駅に降りてみることも、どちらも旅であることに違いはありません。2015年秋冬、皆さんの素敵な思い出が、この一冊から溢れていると嬉しいですね。

※使ってみてみたいと思われた方は、弊社迄ご連絡ください。ただし、数に限りがありますので、無くなり次第終了とさせていただきます。

幹部研修 in 湯河原

9月11日、12日の2日間、湯河原の「料亭小宿ふかざわ」さんの多目的スペース「梵（そよぎ）」で、全印連発行の『5 STEPS・5 KEYS・5 DOORS ソリューション・プロバイダーへのステップアップガイド』を使った幹部研修を実施しました。自社の強み・弱みを検証しつつ、今後の事業展開について大いに議論。夜はふかざわさんご自慢の創作会席と温泉で日頃の疲れを癒しました。



ふかざわ名物真鶴半島日の出ツアーにて



11月19日開催の協進印刷CSR報告会『ありがとうのトクナイト』へのたくさんのお申し込みありがとうございます。ただいま心を込めて準備中です。当日のご来場を心よりお待ちしております。

JO(ジエイ・オー) 2015年10月号(第13号)

発行者: 株式会社協進印刷

横浜市神奈川区大口仲町108番地

TEL: 045(431)6611

FAX: 050(3730)6273

URL: <http://www.kyoshin-print.co.jp>

