2027年度版

HAPPY MEDIA

焼津市

発見

探検

しょうがくせいのための
おしごとのーと

小学生のための お仕事ノート



おうちのことで
悩んだら、がまんしないで
189番へ（無料）

児童相談所
虐待対応ダイヤル啓発曲
『189のうた』

CHŪCO group 児童虐待防止運動

後援/文部科学省
こども家庭庁

焼津市を支える
「お仕事」を見つけにいこう

この本は、みなさんが暮らすまちの中の
さまざまな「お仕事」を紹介する副教材です。

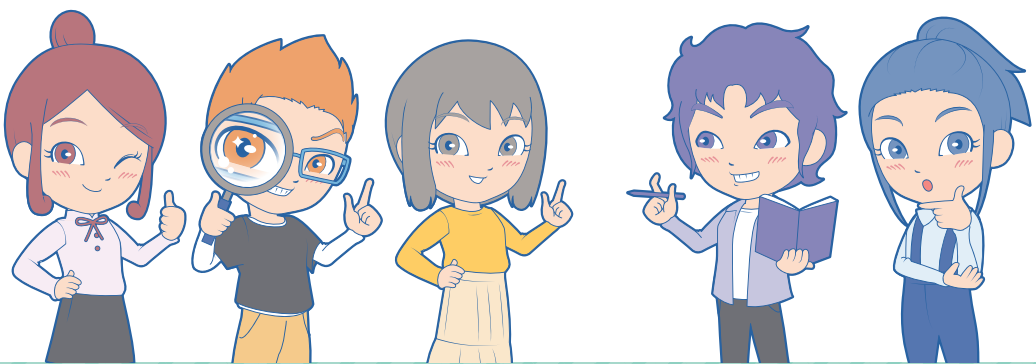
みなさんは、大きくなったらどんな仕事をしてみたいですか？
実は、日本だけでも18,725種類※もの仕事があるといわれています。

通学路の途中や買い物に行くお店、会社や工場など、
身の回りでは、たくさんの大人が働いています。

「このまちには、こんな仕事があったんだ！」
「自分たちの暮らしは、こんな仕事に支えられていたんだ！」と
まちの「お仕事」を知ることは、新しい発見と、
将来の夢を考えるヒントになります。

さあ、この本といっしょに、まちを支える
すてきな「お仕事」を探す学習をはじめてみましょう。

※『厚生労働省編職業分類（2022年改定）』より参照



もくじ

特集	焼津市の魅力	2
水産	福一漁業株式会社	4
加工用原料肉等製造・販売	株式会社イシワリ	6
冷凍まぐろの加工及び販売	山松水産株式会社	8
レトルトカレーの製造	株式会社エスビーサンキョーフーズ	10
飲料製造 商品開発	株式会社ニッセー	12
水産資源加工	株式会社焼津ミール	14
防水材・防音資材の製造	静岡瀝青工業株式会社	16
医療用ガラス容器製造	日本硝子産業株式会社 静岡工場	18
精密機械製造	株式会社焼津精機	20
食品・医薬品機械製造	株式会社イシダテック	22
石油製品輸送 油槽所管理	静岡石油輸送株式会社 大井川営業所	24
冷凍倉庫 冷凍鮮魚卸	深澤冷蔵株式会社	26
スーパーマーケット	株式会社田子重	28
病院	社会医療法人 駿甲会 コミュニティーホスピタル甲賀病院	30
ワークシート	まちがいさがし	32
ワークシート	なりきり!あこがれのお仕事	34
使い方	デジタルブック機能について	36

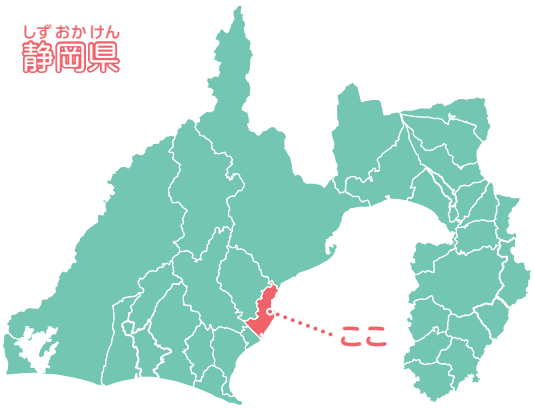
知って納得

焼津市の魅力

人口 132,923人(2026年9月30日現在)
男性:65,680人 女性:67,243人

焼津市ってどんなところ?





静岡県の中部、駿河湾に面した焼津市は、焼津港・小川港・大井川港の3つの港を持つ水産都市です。水揚げ金額は日本一を誇り、毎日たくさんの魚が集まります。大井川の豊かな水を生かした農業や、歴史ある荒祭り、温泉なども有名です。海と大地の恵みにあふれ、県内外から多くの人が訪れる元気なまちです。

焼津市の市章

カタカナの「ヤイヅ」の文字を図案化したデザインです。市民のみなさんが互いに協力し合い、これから未来に向かって発展していく焼津市の姿を象徴しています。

水産物について知ろう

焼津市には3つの港があり、年間の水揚げ金額が日本一で、カツオや高級な「焼津ミナミマグロ」・サバ・アジ・サクラエビ・シラスなどが水揚げされています。新鮮な魚介類は、焼津市の学校給食で月に1回登場する特別な献立「やいちゃんランチ」にも使われており、子どもたちに大人気のおいしいメニューとなっています。



▲焼津市は日本有数の水産都市です

トマトについて知ろう

大井川の豊かな水とあたたかい気候を生かして作られる焼津市のトマトは、甘みが強くて高品質なことで有名です。国の産地指定も受けており、マスコットキャラクターの「やいちゃん」が左手に大切に持っているのもこのトマトです。静岡県のブランドトマトである「アメーラ」も栽培されています。



▲栄養がぎゅっと詰まっています

やいちゃんについて知ろう

焼津市の公式マスコットキャラクター「やいちゃん」は、水揚げ日本一を誇る「カツオ」の男の子です。右手は1番を目指すポーズをし、左手には特産品の真っ赤なトマトを持っていて、元気いっぱいに焼津市の魅力を全国へアピールしています。



▲焼津市を全力でPRしています

画像提供:焼津市

水産

世界の海からおいしい魚を届ける 300年続く漁業のスペシャリスト

もっと、くわしくみてみよう!

福一漁業株式会社

出張授業可能です　職場見学可能です

所在地／焼津市中港5-12-19　TEL.054-628-2910　https://fukuichi-world.jp
創業／1705(宝永2)年　従業員数／グループ483名(2026年10月現在)

私たちの仕事

私たちは、江戸時代より300年以上漁業を営んでいる会社です。4隻の船が太平洋の漁場へ向かい、30～40日かけてカツオやマグロを獲っています。自然を相手にしているため大変なこともありますが、みんなで協力してがんばっています。また、マグロを工場で加工し、お刺身やネギトロなどを日本全国に販売しています。自分たちでお魚屋さんやお寿司屋さんもやっています。福一漁業は、魚をとおしてたくさんの仕事をしている会社です。


▲第八十八福一丸

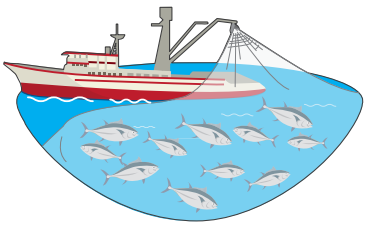
? 福一漁業の仕事とは?

地域に根差した第六次産業

漁業による水産物の生産から、加工、販売までをすべて手がける第六次産業の強みを生かし、「狙うは大漁の笑顔」をモットーに新鮮な海の幸をみなさんに届けます。



漁業



海外の海を中心に、4隻の巻き網漁船でマグロやカツオを漁獲しています。

冷凍保管・加工



マグロをマイナス60度で冷凍保管したり、サクやたたき身などに加工したりしています。

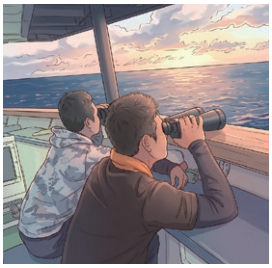
営業・販売



全国の飲食店などに魚を販売したり、インターネットや直販店などでお客さまに魚を販売したりしています。

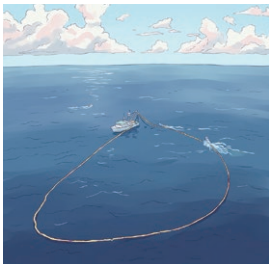
？ どうやって魚を獲っているの？

海外巻き網漁船が魚を獲るまでの仕事を見てみましょう。



1 魚群探索

双眼鏡で海を見るだけでなく、レーダーやソナー、魚群探知機など最新の機械を駆使して、広い海から魚をバッチリ見つけだします。



2 投網

見つけた魚のまわりをぐるりと囲むように、大きな網を入れます。魚を閉じこめたら、網をどんどん引きあげて小さく狭めていきます。



3 取り込み

網に集まった魚を、たも網で船の上へすくい揚げます。その後、ハッチという穴から船の中に入り、魚艙へ運び込まれます。



4 凍結

マイナス18度の冷たい塩水で素早く凍らせた後は、塩水を抜き、マイナス40度の超低温で魚を保管します。



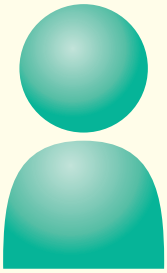
5 水揚げ

約1,000トンの魚を獲り、魚艙がいっぱいになったら、日本に戻ってきて水揚げをして、カツオ節などの原料になります。



働く人の声

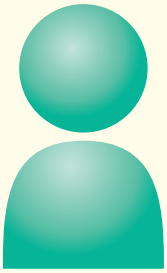
仕事のやりがいを聞いてみました。



第八十八福一丸船長
Hさん

荒波の先でまだ見ぬ大漁を掴む!

日本からはるか遠い海で、仲間と共に巨大な魚群を捕らえたときの高揚感。そして、最高の仲間と大漁の喜びを分かち合える瞬間が、何よりの誇りです。



海洋生産事業部
Yさん

陸上にいても心は漁師です

船員さんたちと一緒に大漁を目指し、日本中においしい魚を届けることが私にとってのやりがいです。船員さんが安全に、また、安心して魚を獲れるように漁船の運航をサポートしています。

加工用原料肉等製造・販売

豊かな食文化の創造へ
食肉の専門家として可能性を追求

もっと、くわしくみてみよう!

株式会社イシワリ

出張授業可能です　職場見学可能です

所在地／焼津市越後島399-1　TEL.054-620-0298　https://www.ishiwari.co.jp
創業／1958(昭和33)年　従業員数／67名(2026年11月現在)

私たちの仕事

食卓に欠かせないお肉を、いろいろな料理・製品に使えるよう加工・販売しています。本社ではお肉のカット・加熱・包装などを行い、グループ会社ではカップ麺用の乾燥チャーシュー・豚角煮・レトルト食品向けのお肉の製造を行っています。北は北海道、南は沖縄まで私たちの製品は出荷され、長年にわたりたくさんの人たちに親しまれています。これからもお肉の専門家として安全・安心・おいしい商品を届けます。



▲本社外観

? どんな仕事をしているの?

さまざまなお肉をいろいろな形に加工

メニューによって使うお肉はそれぞれちがいます。お客さまの注文どおりにカットや加熱をして、必要な分だけを用意して、毎回届けています。



どんな加工をしているの?



ブロック肉をカレーや各種ひき肉料理などのさまざまな料理に使える形にカットしたり、カットしたお肉を加熱して料理のトッピングやソースの具材に使えるようにしたりしています。

オリジナル商品もつくっています



味付けや焼き方にこだわり、家でもすぐに食べられるオリジナルの商品もつくっています。お肉の専門家だからこそできる工夫で、素材のうまみをギュッと閉じ込めています。

? 製品はどのようにつくられるの?

工場で行っている作業を紹介します。



原料となるブロック肉

各地から届いた安全で新鮮なお肉です。品質に問題がないか、プロの目で厳しく確かめてから、工場へ運び入れます。



スライサーでカット

大きなブロック肉を、スライサーという専用の機械で切り分けます。料理に合わせてミリ単位で、厚さや大きさを調整します。



カット肉の検品

カットしたお肉に、骨やすじなどが残っていないか人の目と手で確認します。一つひとつ丁ねいに調べて食の安全を守っています。



お肉を焼く

大きなオーブン機を使って、香ばしく焼き上げます。強い火力で一気に焼くことで、お肉のジューシーなうまみを閉じ込めます。



計量

焼き上がったお肉を、決まった重さに正確に量ります。最新のコンピューターが、自動ですばやくぴったりの重さを計算します。

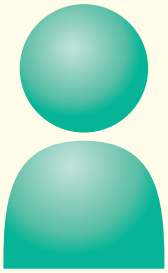


袋詰め

計量したお肉を袋へ入れて、しっかり密封します。つくりたてのおいしさを閉じ込めて、全国の食卓へ届けます。

働く人の声

仕事のやりがいを聞いてみました。

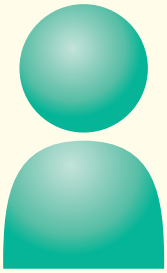


製造部　製造一部

Hさん

品質を守り抜く丁ねいな検品をします

加工されたお肉の最終確認を行います。お客さまに安心しておいしく食べていただけるよう、衛生基準を守り、小さな不備も見逃さず一つひとつしっかり確認しています。



製造部　製造二部

Mさん

おいしさを追求したこだわりの製造

自社ブランド製品の製造をしています。お肉の硬さや状態に合わせて加工を微調整し、おいしさを引き出すよう工夫しています。徹底した温度と衛生管理で、安心な製品をお届けします。

冷凍まぐろの加工及び販売

おいしい魚を見分ける力「目利き」と冷凍技術でおいしさを食卓へ

もっと、くわしくみてみよう!

職場見学可能です

山松水産株式会社

所在地／焼津市利右衛門1334-23　TEL.054-664-2288　https://www.yamamatsu-suisan.jp
創業／1969（昭和44）年7月　従業員数／70名（2026年11月現在）

私たちの仕事

私たちは、まぐろやかつおなどの水産物を仕入れ、選別・加工し、お客さまへ届けています。天然のまぐろは、獲れた場所や時期などによって品質が一匹ずつ違います。そこで活躍するのが、魚の状態を見極める「目利き」のプロ。長年の経験や知識にデータを組み合わせて魚を厳選します。さらに、職人の技で加工し、マイナス60度の超低温冷蔵庫で鮮度を守ることで、おいしいまぐろを食卓へつないでいます。


▲外観

？ この仕事に向いている人とは？

魚の違いを見つけ、技術を磨ける人

魚の小さな違いに気づく観察力や、「もっと知りたい」と興味を持つ気持ちが大切です。魚を見る力や加工技術を学びながら、次の仕事をする人のことも考えてみんなで仕事をつないでいきます。



よく見て、学べる人



魚の違いによく気づき、先輩から学んだことを仕事に生かせる人です。

声を聞ける人



お客さまの話をよく聞いて、求めている魚や品質を考えられる人です。

仲間と協力できる人



仲間と声をかけ合い、気づいたことを伝えながら協力できる人です。

丁ねい・安全作業する人



商品の取り扱いを丁ねいに行い、周りの安全にも気を配れる人です。

どんな仕事をする人たちがいるの？

おいしい魚を見抜く力「目利き」の技術でおいしさを食卓に届けます。



【①仕入れ・営業スタッフ】

漁場や時期により、熟練した目利きのプロが、品質を見極めます。



目利きの技【尾切選別】

尾の一部を切り落とし、その断面を見て品質や価値を見極めます。



【②加工スタッフ】

長年魚を扱う中で身についた技術と感覚を生かし、加工を行います。



長年見るから、わかることがある

目利きの知識や経験は「山松水産なら間違いない」という信用を生みます。



おいしさだけじゃない！安全も守る

食品安全の国際規格「FSSC22000」を取得。



【③冷蔵庫スタッフ】

フォークリフトで冷凍まぐろや商品を運び、マイナス60度の冷蔵庫で保管します。



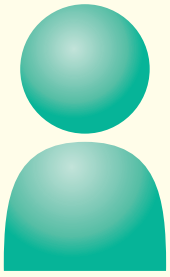
最大どのくらい保管できる？

超低温冷蔵庫2か所の収容能力は合計13,700トンを誇っています。



働く人の声

仕事のやりがいを聞いてみました。

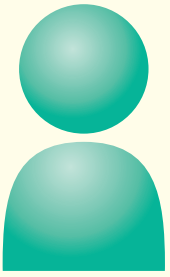


代表取締役社長

Mさん

焼津から世界へおいしいまぐろを届ける喜び

私たちが焼津で加工したまぐろは、日本だけでなく世界中の人々に食べられています。おいしさと安心できる品質を守り多くの人に喜んでもらえることが、私たち仕事のやりがいです。



営業部次長(目利き)

Mさん

同じような魚にも、一匹ずつ違いがあります

まぐろは、漁場や時期によって品質が違います。「おいしい」「品質がいい」と評価していただけた時は、本当に良かったと、とても誇らしい気持ちになります。魚好きな人にはピッタリの仕事です。

レトルト
カレーの製造

おいしいレトルト食品の製造を通して食卓に自然としあわせを届けます

もっと、くわしくみてみよう!

職場見学可能です

株式会社エスビーサンキョーフーズ

所在地／焼津市利右衛門1439-11　TEL.054-622-6910　https://www.sbfoods.co.jp
創業／1989（平成元）年7月　従業員数／153名（2026年10月現在）

私たちの仕事

エスビー食品グループ最大のレトルト製品工場として、レトルトカレーやシチュー、ハヤシ、業務用製品など幅広い食品を生産しています。チューブ入り調味料の生産も開始し、安全・安心でおいしい製品づくりに向けた徹底した品質管理のもと、スパイスやハーブを通じて健康的な暮らしを支えています。また、災害時の備えにも役立つレトルト食品を通じて、人びとの豊かな生活に貢献しています。


▲工場外観

? レトルトカレーの製造に必要なものは?

カレーに必要なスパイス&ハーブ

植物の種・根・皮・葉などを乾燥させたもので、料理に香りをつけたり、いやな臭いを消したり、辛みで味にメリハリをつけたりします。日本のカレー粉には、通常20〜30種類が入っています。



クミン



カレーの香りでカレー粉には欠かせない代表的なスパイスです。

カルダモン



香りの王様とも呼ばれるさわやかでフレッシュな香りが特徴です。

とうがらし



舌が焼けるようなヒリヒリとした辛さでカレーに辛みをつけます。

ターメリック



カレーに欠かせない、鮮やかな黄色をつけるスパイスで、風味を引き立てます。

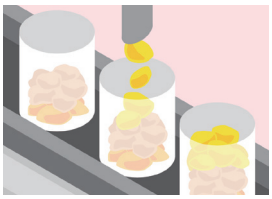
? レトルトカレーができるまでの流れは?

非常時用に使いながら買い足すローリングストックをしましょう。



1 材料の準備

自動で動く大きな釜に、ゆでて冷ました肉や野菜を準備します。



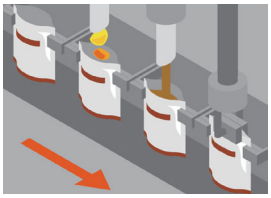
2 材料をカップに入れる

野菜や肉を決まった量だけカップに入れ、重さなどを検査します。



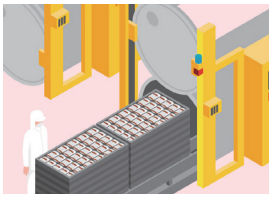
3 カレーソースをつくる

タマネギやカレー粉などを入れて煮込み、カレーソースをつくります。



4 レトルトパウチに詰める

カップの野菜と肉、カレーソースを光や空気を通さない袋に入れます。



5 殺菌する

1回で数千個のレトルトカレーを、腐らないように高温で殺菌します。



6 検査と箱詰め

X線検査機での厳しい検査に合格した製品を箱に詰めていきます。



7 仕上げとラッピング

段ボールに詰めて倉庫へ運ばれます。

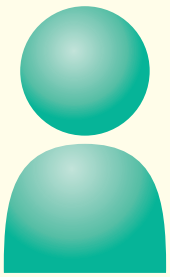


8 みなさんの食卓へ

スーパーなどのお店に運ばれ、温めるだけで食べられる便利なカレーです。

働く人の声

仕事のやりがいを聞いてみました。

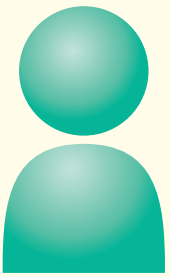


製造部 製造課 充填係

Tさん

カレー好きには抜群の仕事

パウチ(袋)に詰める機械の操作・調整や検品作業もします。ホテルやレストランなどでも、自分がつくったカレーが提供されているのを見ると、関わったものだと心の中で喜んでいます。



品質管理部

Sさん

幅広い業務を担当

製品の分析・検査を中心に、従業員教育なども担当しています。スーパーに製品が並んでいるのを見ると、「お客さまが口にするものだ」ということを改めて実感し、身が引き締まります。

飲料製造
商品開発

新しい発想を大切にして、おいしく楽しい飲料水を追求しています

もっと、くわしくみてみよう!

株式会社ニッセー

所在地／焼津市下江留896-2　TEL.054-622-1212　https://scg.jp/nissei
創業／1952（昭和27）年11月　従業員数／317名（2026年5月現在）

私たちの仕事

南アルプスの豊かな伏流水に恵まれた焼津市で、清涼飲料、アルコール飲料を製造しています。自社ブランドの商品は持たず、大手飲料メーカー、酒類メーカーの商品を受託製造し、5つの工場にある10ラインの設備で、容器は缶、ペットボトル、ボトル缶、中身液はコーヒー、お茶、果汁、炭酸、アルコールなど、さまざまな製品に対応しています。また、新しい飲料の開発や提案にも力を入れています。


▲本社

？ どのくらいの飲料を作っているの？

みなさんの身近な飲み物を作る仕事

40社以上のお客さまの製品を、年間350種類、約10億本を製造しています。みなさんがよく知っている製品も作っています。



開発の仕事



おいしいジュースとは？というアイデア出しや原料選び、味づくりまで、製品の開発を一貫して行います。

製造の仕事



機械化が進んだ広い工場で、さまざまな液種や、いろいろな容器に合わせた製造を行っています。

検査の仕事



消費者に安全・安心な製品を届けるために、製品の検査や味のチェックを行っています。

? 工場で飲料ができるまでの流れは?

原材料受け入れから製品出荷まで、全工程で安全とおいしさをチェック。




1 原材料受け入れ

毎日トラック100台以上の原料や包材を受け入れて、製造ラインがスムーズに稼動するよう製造の準備をします。




2 抽出工程・果汁工程

1回に100～500キログラムもの茶葉やコーヒー豆から抽出液を作ったり、冷凍果汁を吸い上げたりします。



3 調合工程

さまざまな原料を混ぜ合わせて、製品液を作ります。タンクは最大30,000リットルもの製品液が入る大きさです。



4 充填工程

缶やペットボトルに製品液を詰めてキャップで密封します。中に入れる製品液の量や密封状態に注意します。



5 殺菌・包装工程

容器に詰めた製品を殺菌し、検査を行います。賞味期限を印字し、箱詰めを行い、パレットに積み付けます。

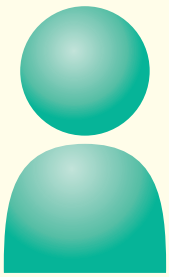


6 倉庫で保管・配送

パレットに積まれた製品は倉庫で適切に保管して、最終検査をしてから全国に出荷されます。

働く人の声

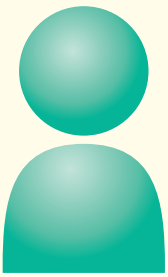
仕事のやりがいを聞いてみました。



製造部 第6工場
充填・巻締工程
Aさん

製造設備の保守・管理業務

飲料をペットボトルに詰める充填工程で、機械の調整やメンテナンスなどを行っています。消費者のみなさまにおいしい飲料を届けられるように、いつも確実な機械の管理に取り組んでいます。



開発営業部 開発
Hさん

新商品の企画・開発業務

素材や製造方法を工夫して、さまざまな味や食感の飲料を開発しています。新しいアイデアを考え、理想の味を形にして、「おいしい」と言ってもらえる飲料ができた時、達成感を得ます。

水産資源加工

フィッシュをフィニッシュまで
環境を守り、魚と共に未来をつくる

もっと、くわしくみてみよう!

株式会社焼津ミール

出張授業可能です　職場見学可能です

所在地／焼津市田尻1855-26 水産パークヤイズ内　TEL.054-656-1001　https://www.yaizu-meal.com
設立／1965(昭和40)年5月　従業員数／36名(2026年11月現在)

私たちの仕事

水産のまち・焼津の港に水揚げされる豊富な魚は、料理して食べられるほか、いろいろな食品に加工されています。私たちはその製造で使われなかった部位を引き取り、さまざまな製品に生まれ変わらせています。製品をつくるうえで、汚水や大気を汚す悪臭を適正に処理することで、環境保全にも力を入れています。限りある資源を大切に、また価値ある商品をつくりだして地域社会に貢献し続けます。


▲外観

? 水産資源加工の仕事とは?

魚の命を大切にしたリサイクル

魚市場や加工場から出た魚の頭や骨などを集めて、養殖魚のエサになる「魚粉」や、栄養たっぷりの「魚油」などに生まれ変わらせる水産資源のリサイクルを行っています。

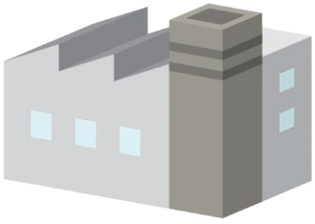


1 原料を引き取る



加工場や漁港・小売店などから、魚の頭や骨などを回収します。

2 加工する



回収した原料を使って、魚粉や濃縮エキス、魚油などの製品に生まれ変わります。

3 出荷する



厳重な品質チェックをして、基準に達している製品のみが出荷されます。



マグロ・カツオ・サバ・ブリ・サケ・タイ・サンマなどを加工

？ どんな製品になるの？

使える物を捨てずに新しい製品へ

魚の加工食品の製造段階で出てしまう「頭・尾・骨・内臓」など、これまで取り除いていた水産資源を再利用し、鮮度の高い水産資源を活用して、高い品質の製品づくりが可能です。

魚粉



魚を粉の状態に細かくくだいて、飼料や肥料に使用されます。

濃縮エキス



魚の煮汁を酵素分解して濃縮したものです。飼料・肥料、両方に使用されます。

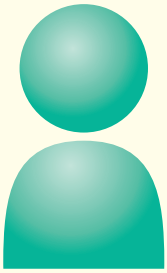
魚油



魚の油を抽出し、DHAやEPAなど健康食品の原料にも使用されます。

働く人の声

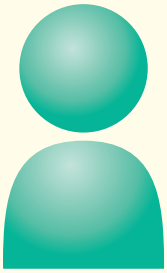
仕事のやりがいを聞いてみました。



製造第2課
Mさん

一品一品にこだわる魚粉づくりのプロ

1課から届く残渣を選別・煮沸・プレスし、乾燥させて魚粉を製造します。気候や機械の状態を見極めつつ水分や温度を細かく調整し、納得のいく製品ができたときにやりがいを感じます。



製造第3課
Kさん

油と液体肥料の品質を極める職人技

2課の水分を水と油に分け、煮汁を濃縮し液体肥料をつくります。油のにごりを防ぐように流す量の調整や塩分管理をしっかり行い、きれいな油ができたときに大きなやりがいを感じます。

防水材・防音資材の製造

アスファルトの加工技術をいかし快適な環境づくりに役立っています

もっと、くわしくみてみよう!

静岡瀝青工業株式会社

所在地／(大井川工場)焼津市高新田810番地　TEL.054-622-1255　https://www.shizureki.co.jp
創業／1953(昭和28)年6月　従業員数／46名(2026年10月現在)

私たちの仕事

アスファルトという素材を使って、建物を雨水から守るための防水材や、外からの音や室内の音が伝わりにくくなる防音資材などをつくっています。アスファルトの持つさまざまな特長を生かしながら、製品の研究や開発、製造までを行っています。普段の生活ではあまり目にすることのない材料ですが、建物の見えないところで人びとの暮らしを守り、安心して過ごせる住まいづくりや社会を支えています。


▲大井川工場

? 防水材・防音資材製造の仕事とは?

雨や音から建物と暮らしを守る

アスファルトなどの材料を混ぜ合わせ、加熱や加工をして、防水材や防音資材をつくります。また、より良い製品をつくるため、材料の配合や製造方法の研究・開発にも取り組みます。

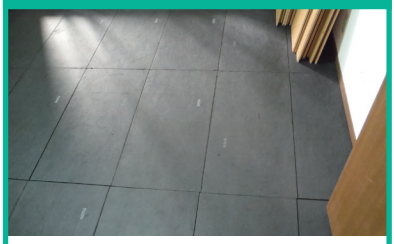


住宅防水材



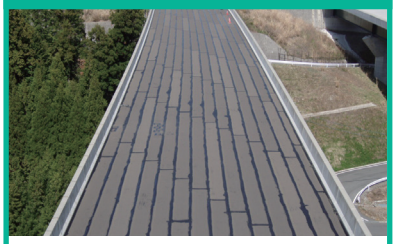
屋根やベランダ、外壁などから雨水が建物の中に入り込むのを防ぐために使用する材料です。

防音資材



床や壁、天井などに使用され、生活音や外部からの騒音、建物を通じて伝わる音を小さくするための材料です。

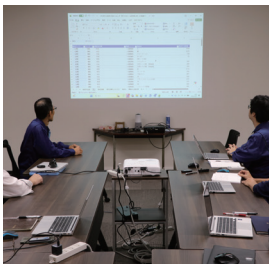
土木防水材



道路や橋、トンネルなどの土木構造物を、雨水や地下水などの水から守るために使用する材料です。

防水材や防音資材ができあがるまでは？

品質を安定して保つための国際規格「ISO 9001」を取得しています。



1 生産の計画を立てる

どのような製品を、どれくらいつくるのかを確認し、製造のスケジュールを立てて必要な材料や設備などを準備します。



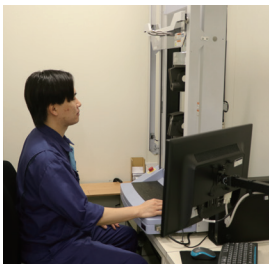
2 材料を準備する

製品に必要な材料をそろえ、種類や量に間違いがないか確認し、製造を始める準備をします。



3 材料を加工する

製品の種類に合わせて材料を混ぜ合わせたり、熱を加えたり、シート状に加工したりして、防水材や防音資材をつくります。



4 製品を検査する

できあがった製品に傷や不具合がないかを確認し、厚さや強度などが決められた基準を満たしているか検査します。



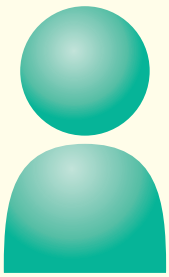
5 製品を届ける

完成した製品を種類や数量ごとに整理し、梱包などの出荷準備を行い、建築現場や土木工事の現場などへ届けます。



働く人の声

仕事のやりがいを聞いてみました。

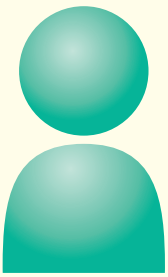


製造部業務課 主任

Sさん

生産計画を立てる仕事

工場のみんなと協力しながら、必要な製品を必要な時に届けられるよう計画を考えます。計画どおりに製品ができあがり、お客さまに喜んでもらえた時に楽しさとやりがいを感じます。



製造部製造課 班長

Nさん

仲間と協力してものづくり

工場では機械の運転、品質の確認をしながら防水材をつくっています。自分たちの製品が建物を守り、人びとの暮らしに役立つことに、楽しさとやりがいを感じています。

医療用ガラス容器製造

高品質の医療用ガラス容器で薬を届け、人々の健康と命を支える

もっと、くわしくみてみよう!

日本硝子産業株式会社 静岡工場

所在地／焼津市五ヶ堀之内1530　TEL.054-629-2141　https://www.jgi-jp.com
工場操業開始／1976(昭和51)年1月　従業員数／86名(2026年11月現在)

私たちの仕事

私たちがつくっているのは、病院やクリニックで使われる注射の薬を入れるガラス容器です。薬は注射をして体の中に入るので、ガラス容器は決められた大きさと形、また、キレイでなければなりません。だからこそ長い間、積み上げてきた加工技術と検査力を生かして、薬の品質を守り安全に届けるために、高品質のガラス容器をつくっています。医療用ガラス容器をつくる仕事で、みなさんの毎日の健康と安心な暮らしに貢献しています。


▲外観

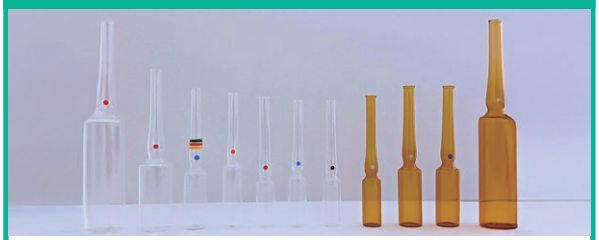
? どんな仕事をしているの?

注射の薬を入れるガラス容器の製造

機械と火を使って、ガラスを細く伸ばしたり、金型という道具で決められた大きさや形に加工し、医療用のガラス容器をつくります。ガラスには透明ガラスと茶色ガラスがあります。



アンプル



アンプルは注射用の薬を入れる細長い容器です。入れる薬の量に合わせた製品が約20種類あり、1日にできる本数は約3万～5万本です。いろいろな大きさや形(規格)に合わせて加工します。

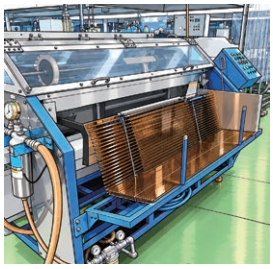
バイアル



バイアルはワクチンなどの薬を入れる割れにくい丈夫なガラス容器です。薬の量に合わせた製品が約25種類あり、キャップ用のネジの形にも加工が可能で、1日に約1万～2万本つくっています。

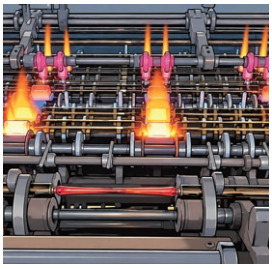
? 製品はどのようにつくられるの?

品質を守るために決められたルールでつくります。



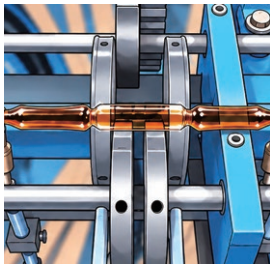
1 材料の洗浄

洗浄機でガラス容器となる材料を、純水という不純物を取り除いた水で洗浄します。



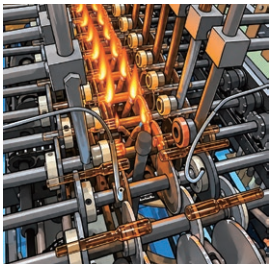
2 アンプル成型工程1

材料をアンプルの細長い形やくびれのある形に火で加工します。



3 アンプル成型工程2

アンプルの形ができあがりますが、底はまだできていません。



4 底つくり工程

火で少しずつ底となるところを平らになるように加工をして、底ができあがります。



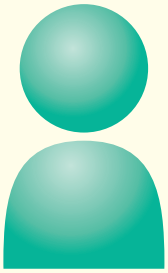
5 目視検査

製品に小さなキズや汚れがないか全て検査します。



働く人の声

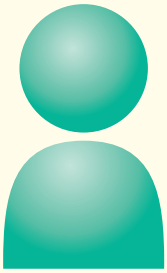
仕事のやりがいを聞いてみました。



容器製造グループ
Kさん

機械と火を使ってガラスを加工

不良を出さずに図面通りのガラス容器ができたときにやりがいを感じます。また、ガラス容器により薬が安全に保存されて、患者さまに届いて治療する、とても責任のある仕事です。



受託グループ
Sさん

患者さまの安心と人々の健康を支える

品質を第一に決められた手順で検査しています。女性が活躍する職場でチーム一丸となり、1本1本チェックした安全なアンプルとバイアルが、医療現場を支えていることに大きなやりがいを感じます。

精密機械製造

金属の部品を製造するものづくりで暮らしを便利で豊かにしていきます

もっと、くわしくみてみよう!

株式会社焼津精機

出張授業可能です　職場見学可能です

所在地／焼津市保福島1240-12　TEL.054-627-0175　https://www.yaizuseiki.co.jp
創業／1967年(昭和42年)4月　従業員数／40名(2026年10月現在)

私たちの仕事

スマートフォンやパソコンの頭脳となる半導体や液晶パネルを作る機械の部品や、飛行機やロケットなどの航空機部品、製造業で使う機械の工作機部品などを製作しています。肉眼では見えない1ミリよりももっと小さい単位で作られる超精密製品は、正確さが特に大事で、作るのが難しいものですが、無くてはならないものなのです。私たちが作りあげた製品が、みなさんの生活の中で大いに役立っています。

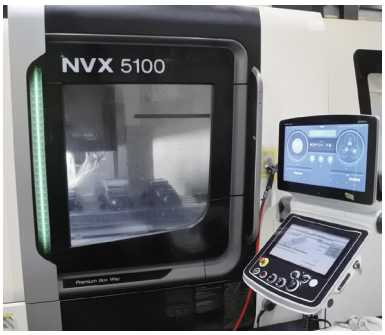


▲本社

? 精密機械の製造の仕事とは?

目に見えないほどの小さな差まで追求

小さなずれも見逃さない丁ねいなものづくりで、半導体を作る機械の部品などを製造します。スマートフォンやコンピュータ、医療機器など毎日の暮らしに欠かせない技術を支えています。



重要な役割をする「半導体」



電気の通り方をうまくコントロールして、機械を動かす助けをする物質です。半導体のおかげで、機械が計算をしたり、データを保存したり、画面に映像を映したりできます。

すごい機械を使っている



金属などの材料を加工して、さまざまな形の部品を作るための大きな機械「マシニングセンタ」を使います。コンピュータにプログラムを入れると自動で作業してくれます。

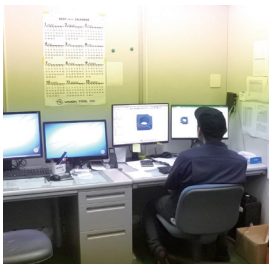
? 精密機械の製造の流れは?

製造には多くの知識や技術が必要で、勉強が欠かせません。



1 営業

お客さまの要望に合わせた最適な製品を提案して、注文を受け付けて契約をします。また、展示会への出展も行います。



2 設計・開発

製作する機械の性能、サイズ、素材、価格などを考えて設計し、新しい製品の開発もします。



3 機械加工

機械を使って金属を削り、図面通りの製品を作ります。



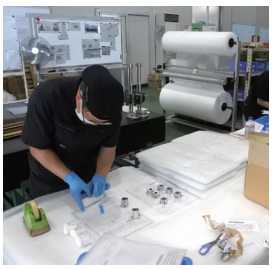
4 組み立て

でき上がった部品を、正確に付け忘れがないように組み立てます。



5 検査

製品の形や大きさ、表面の凹凸などが、正しく作られているか測定機で確認します。

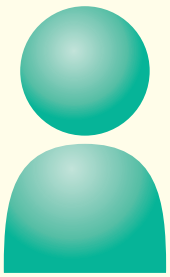


6 出荷

製品に傷をつけないように、一つずつ丁ねいに梱包してお客さまに届けます。

働く人の声

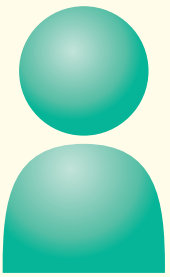
仕事のやりがいを聞いてみました。



生産管理部
Mさん

生産管理部製造課の仕事

プログラムの作成や製造の段取り、製品の加工を行っています。お客さまが喜んでくださるような良い製品を届けられるように、毎日一生懸命作業をしています。



生産管理部
Sさん

丁ねいさを大切にする

電話対応や、加工材料の管理をしています。電話では丁ねいな応対を心がけ、パソコンにデータ入力するときには、間違えると大変なので、いつも注意深く慎重に作業しています。

食品・医薬品
機械製造

オーダーメイド機械の製造で あなただけの「秘密兵器」を作ります

もっと、くわしくみてみよう!

株式会社イシダテック

出張授業可能です　職場見学可能です

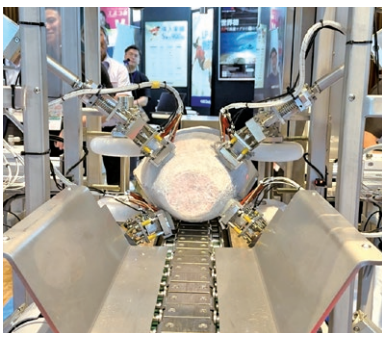
所在地／焼津市坂本355　TEL.054-628-6161　https://www.ishida-tec.co.jp
創業／1948(昭和23)年　従業員数／54名(2026年11月現在)

私たちの仕事

イシダテックは、食品・医薬品業界向けの省力化機械をオーダーメイドで開発設計・実装するメーカーです。お客さまそれぞれに、ちがった悩みや困りごとがあります。お客さまと一緒に悩み、寄り添った形で、お客さま専用の機械をつくります。また今では製造現場もどんどん精密な作業が必要になってきており、AI技術を使った制御が必要になってきています。作業軽減と品質向上の両方を叶える製品の製造に取り組んでいます。


▲ヴィーナス像がお迎えします

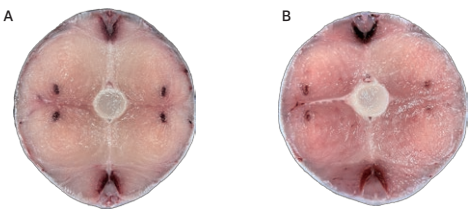
? マグロのおいしさを見分ける機械って?



正確に脂のりを見極められます

マグロのおいしさには脂ののりかたが大きく影響し、評価は大きく分けて「脂なし(ガリ)・脂あり・一番脂がのった脂極み」の3種類。下の写真AとBどちらが「脂極み」でしょうか?

マグロ脂乗りクイズ「脂極みはどっち?」



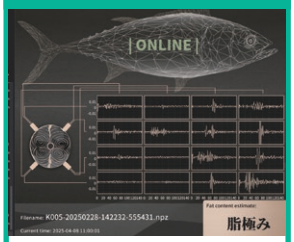
正解は「A」。これまで職人の長年の経験と勘で見分けてきましたが、1日に何百本ものマグロを見るのは大変。脂の多いものは、お刺身、少ないものは缶詰など、それぞれ使い道があります。

世界初の技術を搭載



職人の目をAIが受け継ぎ、すばやく・正確に、そして冷凍のまま判定します。

判定画面



たくさんのマグロを正確に判定し、きちんと適正な価格で評価されるようになります。

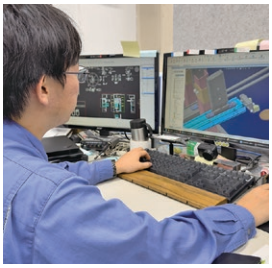
？機械はどのように作られるの？

オーダーメイドの機械で、お客さまの悩みに応えます。



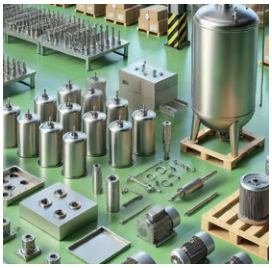
1 営業

「こんな機械が欲しい」というイメージをお客さまと一緒に考え、納得する金額や装置の内容で進められるよう説明や交渉を行います。



2 設計

お客さまの困りごとがどうしたら解決するかを考え、3Dモデルにします。それを製造部の人に作ってもらえるよう、図面を作ります。



3 資材

機械を作るための材料をなるべく安く、納期通りに会社に届くように注文して、届いたものが注文と合っているか確認します。



4 製造

設計図と部品を使って機械を組み立てて、完成したら問題なく稼働するか確認。困っているお客さまに専用の秘密兵器を届けます。



【地域貢献①】コードアドベンチャー

将来の技術者を育てることに貢献したい、というイシダテックの思いを込めて、構内で開講しています。



【地域貢献②】石田賞

市内の小中学校の生徒に、科学を好きになってもらうきっかけとなることを願い、自由研究への支援をしています。

働く人の声

仕事のやりがいを聞いてみました。

製造部
省力機械実装課
Iさん

少しのズレもなく機械を組み立てます

機械の部品を作ったり、部品を組み合わせてお客さまの「困った」を解決する機械を作っています。正直大変なときもありますが、無事に組み立てられたときはとても達成感があります。

設計部
機械設計課
Tさん

お客さまが必要とする『秘密兵器』を設計

どんな装置にするかをお客さまと一緒に考え、3Dモデルを作り、一つひとつの部品を図面にする仕事です。装置が完成して希望通りに動いたときに達成感を得られます。

石油製品輸送
油槽所管理

生活になくてはならない石油製品の安定的で安心な供給をしています

もっと、くわしくみてみよう!

静岡石油輸送株式会社　大井川営業所

職場見学可能です

所在地／焼津市利右衛門字上島500-1　TEL.054-622-2248　https://shizu-transport.com
創業／1965（昭和40）年6月　従業員数／67名（2026年10月現在）

私たちの仕事

石油製品には、ガソリンやディーゼル燃料、灯油などがあります。輸送業務では、この石油製品を製油所、油槽所からガソリンスタンドや工場などに、タンクローリーで安全・確実に配送しています。船で運ばれてきた石油製品の貯蔵タンクの在庫管理や品質管理を行い、運転手がタンクローリーに積み込む作業の監視をします。安定的に安心して配送するためにさまざまな工夫をしています。


▲大井川営業所

? 石油製品輸送・油槽所管理の仕事とは?

安全を大切にする危険物の配送や管理

人びとの暮らしや産業に欠かせない石油製品を安全に目的地まで運び、石油を保管する設備の点検や管理も行います。安全意識向上のための安全作業教育や交通安全講習などを受講します。



タンクローリー乗組員の1日



車両や体調を確認して、油槽所で石油製品を積み込んでからガソリンスタンドや工場へ配送し、積み込みと配送を繰り返します。営業所で車両点検や洗車、翌日の準備をします。

油槽所作業員の1日



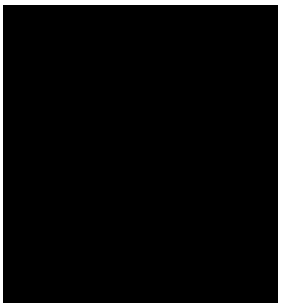
設備や在庫を確認し、タンクローリーへの積み込み作業の監視をします。設備の点検や巡回を行い設備維持作業をして、最後に在庫確認と翌日の準備をします。



? 石油製品はガソリンスタンドにどう届く?

安全確認や車両点検を徹底

石油製品は生活に欠かせない大切なエネルギーです。そのため、厳格な安全基準と品質管理のもとで社員一人ひとりが協力し合い、みなさんのもとへ安定してエネルギーを届けています。



1 輸入と備蓄・精製

海外から運ばれた原油は、石油タンカーで製油所へ届けられ、大きなタンクで保管されます。製油所での加熱・蒸溜によりガソリンや灯油などになります。



2 転送

できあがったガソリンやディーゼル燃料、灯油などの石油製品は、小型タンカーや鉄道タンク車で、二次基地の油槽所へ運ばれ安全に保管されます。



3 ガソリンスタンドへ

油槽所でタンクローリーに石油製品を積み込み、ガソリンスタンドや工場など必要とされる場所へ、安全・確実に運びます。

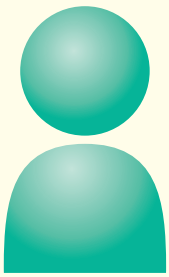


4 給油

ガソリンスタンドに届けられた石油製品は、お客さまが自動車やトラックなどに給油して利用します。こうして毎日の暮らしや仕事を支えています。

働く人の声

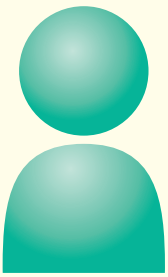
仕事のやりがいを聞いてみました。



乗務員
Sさん

生活に欠かせない仕事

タンクローリーの仕事は、人びとが車を運転し、暖房を使い、お店や工場を稼働させるうえで欠かせないものです。それらを支える燃料を安全に運んでいることを誇りに思っています。



乗務員
Aさん

地域の暮らしに密着

ガソリンや灯油などの石油製品を必要としている場所に届ける仕事をしています。安全・確実に届けることで地域の暮らしや産業を支えることに大きなやりがいを感じています。

冷凍倉庫
冷凍鮮魚卸

伝統と改革をモットーに、魚を守る「絶対品質」でお客さまに応え続ける

もっと、くわしくみてみよう!

深澤冷蔵株式会社

出張授業可能です　職場見学可能です

所在地／焼津市田尻1865-11　TEL.054-623-4731　https://www.fukazawareizou.co.jp
設立／1960(昭和35)年2月　従業員数／53名(2026年10月現在)

私たちの仕事

お客さまから預かった冷凍魚を、マイナス60度というとても低い温度に保ち保管しています。魚が傷まないように温度を厳しく管理し、必要なときまで品質をしっかり保ちます。冷凍庫は、公称16,000トンもの広さで、海外から見学に来る人もいるほどです。また、自分たちで機械の点検や修理、パレット(荷物を載せるバスケット)の直しもできるため、すぐに対応できるのが強みです。


▲外観

? 冷凍倉庫・冷凍鮮魚卸の仕事とは?

超低温技術で魚の鮮度と価値を守る

お刺身やお寿司の魚は、漁港からお店に届くまで生のままのもの、一度しっかり冷凍されて届くものがあります。冷凍された魚の鮮度を安全に守り、必要なときに届けられるようにしています。



入庫



トラックで運ばれてきた冷凍魚を受け取り、種類や重さを確認してパレットに積み、冷凍庫に入れる準備をします。

保管



マイナス60度の特別な冷凍庫で魚を守ります。毎日温度を確認し、鮮度や品質が変わらないよう大切に保管します。

出庫



注文に合わせて魚を冷凍庫から取り出し、数や重さを確認してトラックに積みます。まちがいのないよう出庫します。

？ どうやって魚を保管しているの？

さまざまな設備と管理で新鮮さを保ちます。



マイナス60度の世界

吐く息はすぐに白くなり、壁もすぐに凍る冷凍倉庫では、特別な防寒着を着て仕事をします。実はその寒さは、真冬の南極と同じくらいなんです。



選別室

入荷した魚は品質を確かめてランクごとに分けたあと、また冷凍庫へ運びます。この作業をする専門の「選別室」という部屋があります。



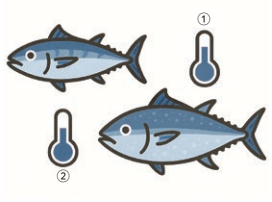
トラックリフター

トラックのタイヤごと持ち上げて傾ける設備で荷物をすべらせ、手早く降ろします。安全かつ短時間で作業できるため、魚の鮮度もしっかり守れます。



衛生管理

冷凍庫は機械や魚の油で床がすべりやすく汚れやすいため、毎日きれいに掃除します。魚を安全に守るため、すみずみまで丁ねいに手入れします。



①マイナス50度　②マイナス60度

たくさんの魚を保管する超低温の倉庫

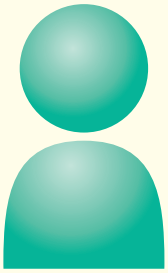
カツオはマイナス50度、マグロはマイナス60度で冷凍しないと鮮度が落ちるため、たくさんの魚を超低温で保存する必要があります。

焼津港・清水港は冷凍カツオ・冷凍マグロの漁獲量日本一だよ。



働く人の声

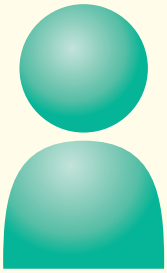
仕事のやりがいを聞いてみました。



社長
Gさん

日本独自の文化「刺身」を支えます

みなさんが大好きなマグロやカツオをずっと食べられるよう、毎日会社の仲間と一生懸命仕事をがんばっています。縁の下の力持ちとして、これからも日本の食文化に貢献していきます。



冷蔵部部長
Gさん

安心・安全に保管してみなさんを笑顔に

お客さまの大切な資産である冷凍魚を預かるためのスケジュール決めや、日々水揚げをして冷凍倉庫に運ぶ手伝いをしています。おいしい魚でみなさんに喜んでもらうことがやりがいです。

スーパーマーケット

スーパーマーケットでの商品販売で地域のみなさんの食生活を守ります

もっと、くわしくみてみよう!

株式会社田子重

出張授業可能です　職場見学可能です

所在地／焼津市東小川2-16-14　TEL.054-627-3133　https://www.tagoju.co.jp
設立／1972（昭和47）年12月　従業員数／グループ全体2,318名・15店舗（2026年8月現在）

私たちの仕事

静岡県を中心に、スーパーマーケット15店舗を展開して、食品や雑貨、惣菜などの「ふだん」の生活に欠かせない商品を販売しています。レジ業務の人、魚をさばく人、肉を加工する人、商品の開発をする人、店舗の設計をする人、システムを管理する人などさまざまな仕事があります。地域のみなさんの健康と安心安全を守り、便利で使いやすいスーパーマーケットになるよう全員が協力し合って工夫をしています。


▲店舗外観

? スーパーマーケットの工夫とは?

お客さまに選ばれるための工夫

新鮮で品質の良い商品をお得に提供することや、ポイントカードなどのサービス、丁ねいで笑顔の接客など、お客さまに「また来たい」と思ってもらえるためのさまざまな工夫がされています。



売場



広い店内と幅広い通路で買いまわりしやすく、商品も豊富に揃っています。

駐車場



駐車スペースが広く、乗り降りや荷物の積み込みがしやすくなっています。

イートインスペース



明るく清潔なイートインスペースで、買い物の合間に休憩できます。

遊び場・イベント企画



子どもが、家族を遊んで待てる場所や、子ども向けイベントがあります。

？ 田子重スーパーにはどんな仕事がある？

安心して働けるように事業所内保育所などもあります。



海産

魚をさばいてパック詰めし、刺身などを販売します。魚の知識が身につきます。



青果

野菜や果物の品出しや加工をします。旬の食材から季節を感じられます。



精肉

肉のパック詰めや品出し、機械での加工、ハンバーグなども店内でつくります。



惣菜

揚げ物・弁当・寿司などを店内でつくります。静岡ならではの商品も扱います。



ベーカリー

パンの製造や袋詰め、手づくりパンやサンドイッチなどをつくります。



グロサリー

商品の補充や陳列、見やすく魅力的な売場づくりをします。



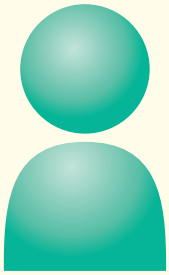
レジ

レジ精算や予約注文などを行い、正確でスピーディーな接客を心がけます。



働く人の声

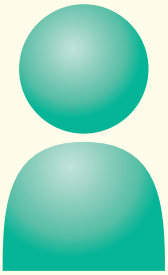
仕事のやりがいを聞いてみました。



店長
Mさん

毎日の店づくりを支える

店長として、従業員や商品を管理し、お客さまに喜んでもらえる店づくりに取り組んでいます。お客さまや、従業員からの「ありがとう」という言葉にやりがいを感じています。



青果部
Wさん

野菜と果物の魅力を伝える

野菜や果物を食べやすく加工して販売しています。味をつたえるための試食を通して新しい味を知る楽しさもあり、お客さまに食を楽しんでもらえることがやりがいです。

病院

地域のみなさんの健康を守る 地域のためのコミュニティーホスピタル

もっと、くわしくみてみよう!

社会医療法人 駿甲会 コミュニティーホスピタル甲賀病院

出張授業可能です　職場見学可能です

所在地／焼津市大覚寺2-30-1　TEL.054-628-5500　https://www.sunkohkai.or.jp
創業／1989(平成元)年3月　従業員数／655名(2026年4月時点)

私たちの仕事

コミュニティーホスピタル甲賀病院は、地域のみなさんの健康を守るための総合病院です。30の診療科があり、たくさんの病気やけがの人たちを診察・治療しています。また、入院や手術も行っています。手術のあとは、元気な生活を取り戻すためのリハビリテーションも実施しています。3台の救急車があり、地域の人たちの頼れる病院として、24時間365日、多くの専門家が力を合わせてがんばっています。



▲病院外観

? 手術支援ロボットとは?

手術にロボットを使っています

手術支援ロボットは、医師の手術を助けるロボットです。細かな動きを正確にサポートし、お腹を切る手術より出血や痛みが少なく、手術後の回復が早いといわれています。



画面を見ながら手術



ロボットアームの先に3Dカメラがついています。手術をするときは専用の席に座り、カメラの立体的な映像を見ながらハンドルを操作します。

高度な技術を駆使



お腹の中でロボットを自由自在に動かします。ロボットの操作は高い技術と経験、免許が必要です。ロボット手術をたくさん経験した医師が行います。

？ どんな人が働いているの？

チーム医療を大切にして、患者さんと向き合っています。



医師

患者さんを診察し、病気やけがの治療を行う専門家です。



薬剤師

お薬を準備し、患者さんに説明をします。お薬を安全に管理する専門家です。



臨床検査技師

検査機器を使って血液や尿を調べ、体の機能に異常がないか確認します。



リハビリテーション

社会で自立した生活や暮らしが送れるよう、こころや体の回復を支援します。



救急救命士

病気やけがをした患者さんの応急処置をしながら、救急車で病院まで運びます。



看護師

患者さんへの注射や異常がないか観察をしたり、身の回りのお世話をします。



放射線技師

レントゲン・CT・MRIなどの機器を使って体の中を撮影し、検査します。



臨床工学技士

病院内で使う医療機器や生命維持装置の操作・点検をします。



管理栄養師

入院患者さんの状態に合わせた食事を考えたり、食事の指導を行います。

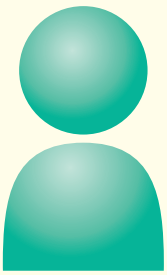


医療事務

病院へ来た患者さんの応対、医療費の計算や会計をします。

働く人の声

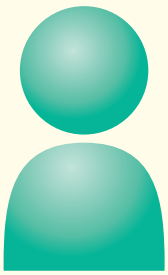
仕事のやりがいを聞いてみました。



看護師
Yさん

充実した子育て支援制度を活用

入院患者さんのケアをしています。患者さんが心身ともに健やかに退院されるときはうれしいです。帰りが遅くなる場合も、法人の学童所に子どもを預けられるので安心です。



理学療法士
Mさん

できるを増やす、日常を取り戻す

けがや病気で身体を動かすことが大変になった患者さんの回復をサポートする仕事です。できることが少しずつ増え、心も元気になっていく姿を見ると、うれしくなります。

チャレンジ！

全部見つけられるかな？

まちがいさがし

まちがい 8こ



ルール

2つの絵には、違うところが**8こ**あるよ。
見つけたら、**右ページ**の絵に○をつけよう。

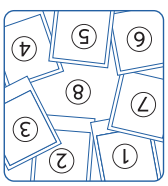
やってみたかったお仕事を体験したよ！

あれれ？左と右の絵で、違うところがあるよ。





こたえ



①ひよこしょくのむき　②たなのダンボールのおおきさ
③むねポケットのタオル　④ポケルのなかのフリーム
⑤はなのうえのよこれ　⑥まどのブラインドのなかず
⑦ちゅうしゃきのおおきさ　⑧「｜」→「？」

チェンジ!

タブレットやスマートフォンで読み取って変身しよう!

なりきり! あこがれのお仕事



火災や救急のときに駆けつけるよ。

消防士



宇宙でいろいろな実験や研究をするよ。

宇宙飛行士



きみも打てるさ、ビッグフライ!

プロ野球選手



人気のコンテンツを配信するよ。

YouTuber



音楽で、みんなを盛り上げていくぜ。

DJ



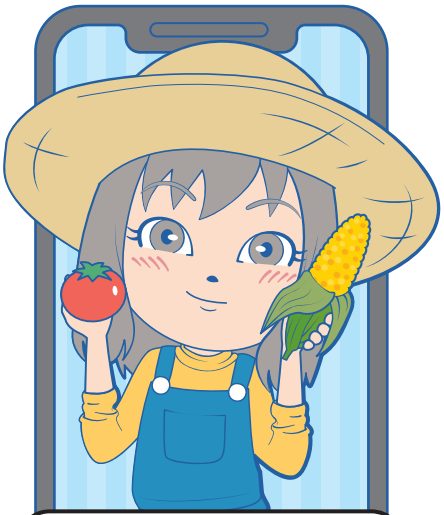
海や川へ潜るスペシャリストだよ。

水中ダイバー

変身方法

1. カメラの画面でQRコードを読み取ってみよう。
2. 画面に映った自分の顔を見てみよう。
3. バーチャルで気軽に12種類のお仕事スタイルを体験できるよ。





育てた作物の収穫は楽しみだよ。

農家



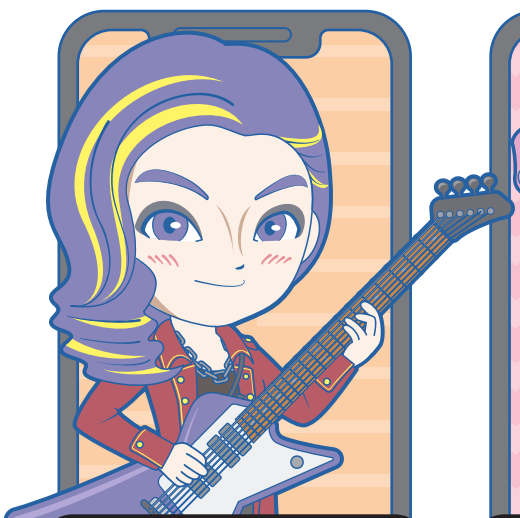
まちの人たちの安全を守るよ。

警察官



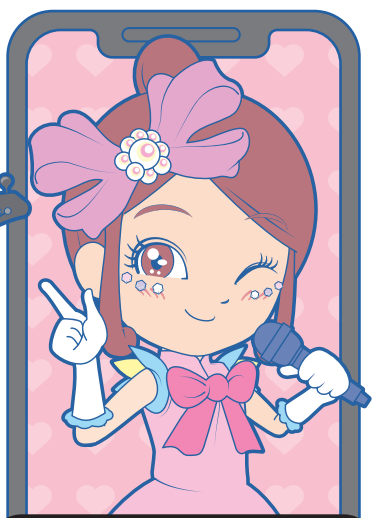
ふわふわのおいしいパンを焼くよ。

パン職人



夢中にさせるよ、ロッケンロール!

ミュージシャン



歌やダンスで、みんなを元気にするよ。

アイドル



「あっ」と驚かせるのが得意だよ。

マジシャン



使い方

デジタルブック機能について

ここからデジタルブックを見てみよう!

タブレットPCなどの機器で、デジタルコンテンツを見ることができます。



1 このアイコンがついている画像や図は拡大して詳しく見ることができるよ。



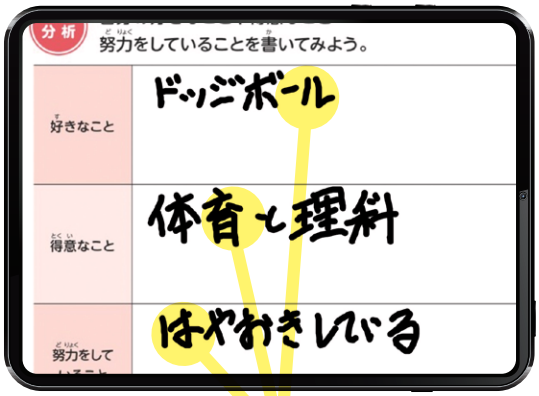


2 QRコードをタップすると企業のWEBサイトを見ることができるよ。





3 ふせん機能を使えばノート内にメモを書いて残せるよ。



4 ノートや教科書と同じように書き込みができるよ。

❁ 学校の先生方、保護者の方へ ❁

この冊子は、小学生のみなさんが
キャリア教育の一歩を踏み出せるようにという思いを込めて作りました。

文部科学省の方針でも、小学校の中学年からは、
身近な仕事や多様な生き方に触れることが大切にされています。
しかし、いまのキャリア教育で本当に大切なのは、
ただ仕事の名前を覚えることではありません。
「自分の住む地域や社会と関わりながら、自分らしい生き方を
ワクワクしながら探していこうとするプロセス」そのものです。

本冊子では、子どもたちが
地域で働く人々や社会のつながりに興味を持ち
「自分にはどんなすてきなところがあるかな？」
「どんなふうに社会とつながれるかな？」と
自ら考え、歩み出せるような工夫をたくさん詰め込みました。

子どもたちが自分らしさを見つけ、
未来に向かって伸び伸びと育っていくためのヒントとして
学校での学習やご家庭での温かい対話の
きっかけに役立てていただければ幸いです。

発　行　総合メディア企業
お問い合わせ　株式会社 ケイ・クリエイト　HAPPY MEDIA
〒493-0005 愛知県一宮市木曽川町里小牧寺東125番地
TEL.0586-86-0608　FAX.0586-86-7500　https://www.k-create.co.jp

ad.FUTURE 有限会社 アド・フューチャー
〒454-0872 愛知県名古屋市中川区万町2601 フレキシブルスペースSiNs 2F
TEL.052-304-7480　FAX.052-304-7481　https://kirakira-mag.jp

企画協力　JLAA 一般社団法人日本地域広告会社協会　http://www.jlaa.jp

しょうがくせいのための
おしごとのーと

小学生のための お仕事ノート

学校名　　年　　組

名　前

本誌掲載の記事・写真・レイアウト・イラストなどの無断転写及び複写を禁じます。QRコードは株式会社デンソーウェーブの登録商標です。