

経営理念 人と環境を大切に、美しく共に生きる。

おかげさまで 創立35周年 「つながる、チカラ。」



株式会社アグメント
社長
今津悠見

ウィズコロナ時代といわれる現在、みなさんどのようにお過ごしでしょうか？経験したことのない恐怖感が残る中で、社会機能、公衆衛生の維持のために働かせていただいている私たちですが、これを機にさまざまなことを見直し、考えさせられました。今後、さらなる厳しい環境になるかもしれませんが、今は大切なお客様や社員一同が無事に日常を過ごすことができるよう祈りつつ、感謝の気持ちで毎日を過ごしたいと思います。

写真:阿蘇で撮った部長の愛車(左)
部長作のフォアグラロッシェニ(右上)
と鴨料理(右下)



株式会社アグメント 部長
榊原修司

勤続年数:18年(平成13年10月入社)

創立35周年 特別企画

株式会社アグメント創立35周年特別企画として、今回は榊原部長にインタビューしました。これまでのアグメントの歴史をみなさまに少しでもお届けできたらと思います。

Q.当時の仕事のことを聞かせてください。

今より全然人数が少なかった。15人くらいかな。どこの施設も無かったので、回収、処分場に持っていくことだけ。地域に密着してる仕事だけだった。だから、ここで、何かここで処理するだとか、畑をやるだとか、そういうことは無かったので、スタートから、昼みんな戻って来て、そこ(今の集計をするところ)で飯食って。規模は違うけど、どこの仕事も内容は変わらない。人数少ないから、当然あっち行け、こっち行けになるよね。だから、いろんな仕事をやった。

Q.飲食店から転身された話をお聞きしたいです。

前はコックでした。コックだと、最終的な目的っていうのは自営業ですよ。絶対お店を持つということになるじゃないですか。今なら、いろんな考え方があっていろんなこと出来るんだけど。正直な話、自分で店出すにはお金がかかったりとか、結婚もしてたし、子どももいて、土・日曜日休みにいないとか当たり前だったので「どうなんだろう」と思って。35歳の時位だったかな。この先、普通に会社員でやっていくか、それとも、当たるか当たらないかわからないのに借金をして店出すか。決断として、辞めて、会社に入った方がいいんじゃないかってなって。全く違うことがいいと思って。トラックは乗れたのでそれを活かして、子どものために地域から離れない仕事に就こうと思って入った。

Q.心がけていることや仕事の姿勢を教えてください。

誰かのために何かをして報酬が発生する。お客さんが払ってくれて、自分ご飯が食べれるっていうことが根本にある。お客さんに対するミスをするとは

絶対にあって、でもお客さんは絶えず仲良くしていたら悪くは思わない。僕はいつも回収に行くときあいさつしてお客さんと1分ぐらい会話する。その1分が無駄じゃない。とてつもない失敗や事故や回収もれがあった時、「今日回収されてないんですけど」って事務所に電話がかかってくるか、1分使った人がコミュニケーションをとれるかどうか。それで、自分の評価が上がるかもしれない。コミュニケーションをとる時間を作ることで信頼の構築が出来る。「天職」という言葉があるけど、それって自分で決めないよね。いつが終わりかわからんもんで、勤め続けて最後に「天職だったね」って自分自身、その時に初めて気づくと思う。

Q.35周年ということで、これから、アグメントとしてどうしていきたいですか？

うちの仕事って、形が無い。結構お客さんにわざわざ見とってもらったりとか、商品を提供する仕事ではない。だから、見える化をしていかなきゃいけない。そして、信頼を積み重ねていかなきゃいけない。コツコツ、正直にやればいいんじゃないのって思う。あとは、自分が満足できるまでやればいいんじゃないのしか、無いね。アグメントだったら安心。絶対大丈夫ってならないといけないね。

次のリレーバトン

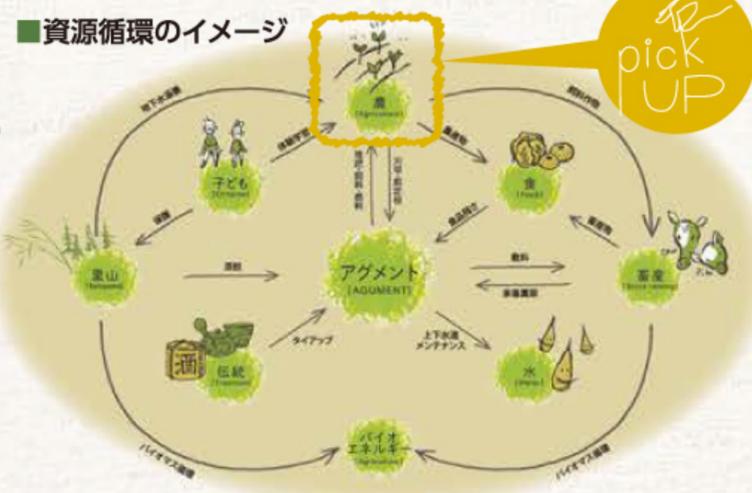
アルジュさん(新人)

質問内容

「イケメンのアルジュ君、最近、どう？」入社して数か月経って、入る前にイメージしてたことと、入ってからのイメージはどうですか？



資源循環のイメージ



「つながる、チカラ。」



「つながる、チカラ。」～つなげる人たち～



「農」でアグメントとつながる「ル・クーリュズ」さんへのインタビューは裏面に



「つながる、チカラ。」～つなげる人たち～ 5

今回は常滑にある、こだわりのフレンチ「Le coeur yuzu(ル・クーリュズ)」さんをお尋ねし、知多美人そばの実やそば粉を使った料理についてお聞きしました。

Q そばの実やそば粉は、どのようなメニューに使われていますか？

A 知多美人そばの粉を使ってガレットを作ったのは、僕が共栄窯(常滑市)に勤めてた時です。ここのオープン当初は、そば粉のパンを出してました。つい先日は「そばがき」を夜のコースのお口取りに。そばの実は前菜の中に合わせたり、スープに入れたり。僕は通常より食感を残さない、ねっとり感をしっかり出した状態にしています。夏場はネバネバ食感の野菜って多いのでそれと合わせたりします。



シェフ 渡邊 大佑 さん

Q 食材にこだわられているようですが。

A 2割は自分の畑で出来たもの。8割が知多半島のもので、全体の9割が愛知県産です。せっかくこの場所でやるなら、名古屋でも出来ないことをやりたくて。フォアグラとかキャビアとか、ブランドものは使わず。唯一混ぜてるのが岩手県の食材です。僕が岩手の生まれなので、自分の裏側にあるものをそのまま出そうと思ったんで。



Q 店内に「柚」「心」の飾りがありますね。

A 娘の名前に入っている文字です。上の子は「柚」、下の子は「心」が入ってるので作ってもらいました。店の名前も、それが由来。「柚」はフランス語にないので、そのまま「yuzu」で。「心」はフランス語で「coeur」なので、くっつけて、「ル・クーリュズ」です。



Q 食への想いを聞かせてください。

A 食べものが体をつくる。医食同源じゃないですけど、そういうとこまで勉強しないといけないですね。僕、薬や医者、

要らないと思ってますもん。ちゃんとしたもの食べて、適度な運動して、ちゃんと寝てれば、絶対大丈夫だと。

取材レポート 店の佇まい、店内の雰囲気、厨房の清潔さや料理への想い。すべてにオーナーのこだわりが込められ、落ち着いた時間を過ごせる素敵な空間でした。オーナーの食材へのこだわりが「知多美人そば」との出会いにつながったんですね。美味しいお話をありがとうございました。

レストラン
ル・クーリュズ
〒479-0817 愛知県常滑市熊野町3-143-1
TEL:0569-56-9403(完全予約制)
[昼] 11:30~15:00(L.O.13:30)
[夜] 18:00~22:00(L.O.20:30)
定休日:日曜日(月2回不定休あり、年末年始)

総務からのお知らせ

●7月よりプラスチック製買物袋の有料化が始まります。事業で発生するプラスチックごみについて見直し・削減や、可燃ごみ・不燃ごみ等においても適切な分別にご協力いただきより一層のごみ削減への取り組みをお願い致します。

●7月7日に賞与
●作業中のマスク着用についてのお知らせ。作業員単独での作業の際は熱中症を防ぐためマスクを外しての作業を行っている場合がございます。ご理解のほどよろしくお願い致します。

PICK UP

6月下旬、そばの収穫を行いました
4月から育ててきたそばの収穫を行いました。そば畑一面に白い花が咲き誇り、天気に恵まれない日もありましたが無事収穫作業を終えることができました。



今後の予定

7~8月 「暑気払い食事会」 ※少人数
10月 「そばの開花イベント」 予定

新型コロナの影響による中止イベント

「阿久比町産業まつり」アグメント主催
「つながるチカラ ゴルフコンペ」・「収穫祭」

編集後記

新型コロナの影響で社内外問わず様々な影響が出ています。イベント事も軒並み中止となってしまうこれまでの日常が早く戻ってこないかと願うばかりです。今回の社内報では部長へのインタビューを行いました。部長の仕事に対する思いや会社の過去の話を知ることができ大変興味深かったです。次号でも他の従業員へのインタビューを行う予定です、どんな話を聞けるか楽しみです。



編集部 清水 柚花

一緒に働く仲間を募集しています

長く勤めていただきたいので、いきなり就職ではなく、まずは見学からでも大丈夫です。詳しくは弊社ホームページまたは担当:伊藤(0120-48-3594)まで。

AGUMENT
事業紹介
ムービー
vol.1



年4回発行
次号発行は
10月(秋号)です。



TOPICKS

半田市クリーンセンターに感謝の手紙が届きました

市内の小学2年生の女の子から廃棄物収集担当者へ感謝の手紙が届きました。心温まるメッセージを励みにし、感染防止に努めながら業務を継続してまいります。



3密を避けたドライブスルー形式での「TOKOTOKO Car マルシェ」開催

愛知県企業家同友会の飲食関連研究会で発足したドライブスルー形式の「TOKOTOKO Car マルシェ」が常滑市、東海市、名古屋市で開催され、アグメントも出店しました。新型コロナウイルスの影響により、休業や時短営業を余儀なくされた地元の飲食店や食品店を支援しようという試みです。地元や周辺地域のお店がブースを設営し、販売・PRしました。



愛知県警察より交通安全表彰を頂きました

これからも従業員一同、安全運転を心掛け作業を行っていきます。

