

企業が「女性を本気で活用しよう」と 踏み出すとき

掛川市 三笠運輸株式会社

男性中心の運送業界のなかで、積極的に女性ドライバーを起用し、女性に働きやすい環境を整えた、その取り組みにはどのような会社の転機があったのでしょうか。掛川市にある本社事務所で、松浦鉄實社長、総務部長の山中恵子さん、トレーラー運転手の北澤栄子さん、榛葉良幸さんにお話を聞きました。

いくつかの転機、始まりは中国で見た 生き生きと働く女性たち

社長 松浦鉄實さん
まつうらてつみ
やまなかけいこ

総務部長 山中恵子さん
やまなかけいこ

中国での海外研修。多くの働く女性たちを街中で見掛けるなか「大連の街角で、トラックやタクシィをさっそうと運転する若い女性たちの姿が目にとまった。驚きだった」と松浦社長は当時をこう振り返ります。

1988年（昭和63年）、まだまだ肉体力労働のイメージがついてまわっていた運送業界。この中国での女性ドライバーの活躍

を、目のあたりにしたことがきっかけとなり「当社でも女性を起用できないか」と社長自らの発案で、この年、女性ドライバーの採用を始めました。これが会社にとって第一の転機となりました。

追い風となったのは、このころから徐々に機械化が進んだことです。車のパワーステアリングをはじめ、積み荷の上げ降ろしも手積から仕事も女性でも無理なくフォークリフトでできるようになったこと、ポタリひとつで、体力的に無理だった力仕事も女性にも可能になったことが、会社にとって積極的に多くの女性を募集・活用する第二の転機となりました。

さらに女性に働きやすい環境を整えるために、女性用トイレ、更衣室などを設けたり、ソフト面の提案・相談を社長から受けたのが、総務部長の山中恵子さんです。

1978年（昭和53年）に事務職として入社、通勤距離が家から会社まで10分程の好条件の他に「運送会社に勤めることに抵抗はなかった。当時はまだ保育園に通っていた子どもを会社の休憩室に連れてきて仕事をこなしたときも。自由なところがありました」

現在は三笠運輸で初の女性管理職として業務をこなすかたわら、積極的に会社の顔として社外の会議や女性の資質の向上を目的とした勉強会にも出席します。「アドバンスクラブ」（女性管理職の会）もその一つです。女性の管理職としての勉強会の場がな



いと痛感していたとき、ちょうど県からの受講案内を見た山中さんが自ら社長に申し出ました。その背景には男女の差はない、やるときは男も女も同じという社長の方針・理解があったからこそ。「チャンスを与えてもらった」と言います。

こうしたセミナーで得た知識によって、なぜ、女性のリーダー・管理職が少ないのか、女性の勤続年数が短い、意識が薄い、結婚・出産で辞めていくことをどうしたらいいのかといった悩みも、徐々に解決の糸口が見えはじめます。

同時期、「磐田物流センター」の建設が重なりました。仕事上の男女差はないが、産前の女性ドライバーが一時的に車を降りて倉庫内の作業や事務処理ができるように、センターが受け皿になっています。結果的に、より女性の働く環境が整ったことに「今考えてみると、どれをとっても本当にたままだだった。タイミングが良かった」と社

トレーラー
運転手
から

仕事上の「良きパートナー」として、
お互いを認め合おう

長と山中さんは顔を見合わせます。
現在、女性ドライバーは22人。「取引先の評価も高い。これからもどんどん女性に力を発揮してもらいたい。そのためには、セ

ールズドライバーとしての研修、女性リーダー・管理職の育成も課題です」
「今思えばチャンスだった」という会社のターニングポイントに、問題を常に前向き

にとらえクリアしていく、与えられたチャンスにも積極的に取り組む社員たちの姿勢がみえ、今後もさらに女性ドライバーの活躍が期待されることでしょう。

きたざわえいこ
北澤栄子さん



勤続年数7年。三笠運輸には、結婚後、会社の近くに家を建てローンを組んだことや運転も好きだった理由から就職。大型トラックを経て、トレーラーを希望。
当時、社長の方針で、トレーラーは女性ドライバーから起用が始まりました。北澤さんは、その一期生になります。
「3人目の子どもを妊娠中したとき、産前16日まで働いていました。妊娠中は会社の配慮もあり、事務職を用意してもらいました」。産休後の再雇用条件も以前と同じ待遇でした。

現在はチームリーダーとして、「男も女もない。同等です。多少、育児にかかわる時間を融通してもらおうときもありますが、それ以外でカバーしようとする気持ちがある。自分のできる範囲でやれることはなんでもやる」と北澤さん。
モットーは「笑顔を絶やさずに」と気負わずに大好きな仕事に取り組む姿勢が印象的。
遠州のからっ風が吹きすさぶなか、風をきるように清水へもう一往復の仕事に向かいました。

「車が好きでこの世界に入った」と語る榛葉さん。勤続年数17年のベテラン。大型トラックには15年、それまでの長距離を辞めようと思ったのが転機となり、その後社内のトレーラー免許取得に応募。免許取得後は、トレーラーの運転手としては先輩になる女性ドライバーとペアを組みながら、マンツーマンの指導を1か月受けました。

会社が男性より先に女性をトレーラーに起用した経緯にも「男女の差は感じない。女性から指導を受けることにも抵抗はなかったです。仕事上でも、荷物のトラブルがあったときに、深夜にかかる場合はカバーしたりすることはありますが、女性ドライバーもやれるときには、しっかりやっていますから」と、男女社員ともお互いの信頼感もあつく、仕事上の「良きパートナー」として認め合っているようです。

しんばよしゆき
榛葉良幸さん



三笠運輸株式会社は平成12年度均等推進企業表彰・労働大臣努力賞を受賞しました。
この賞は女性の能力発揮促進について他の模範ともいえるべき取り組みを推進している企業で、その努力が顕著である企業に対する表彰です。平成12年度と同賞の受賞は全国で4企業でした。

自然の中に飛び込んで新しい自分を発見

静岡市 金丸正江さん
かなまる まさえ

旅行で自然に触れるという身近なきっかけから転居というひとつの転機を経て、現在も生き方を膨らませている人がいます。構えず転機を迎える金丸さんを「工房いでん」に訪ねました。

一が三にも四にもなる

分刻みの生活をしながら子育て、仕事を両立していた金丸正江さん。おしげもなく職を捨て、長年暮らした横浜から静岡に越してきたのは10年前のことです。

「仕事や地域活動に情熱をそそいで、それなりに充実はしていました。でも、都会の

生活ではいくらがんばっても子どもにも与えられないのがあります。自然の豊かさです」

自然の素晴らしさを子どもに体験させた
 い——その思いが転機でした。

居を構えた静岡市新聞は、周囲ぐるりが山。川が流れ、茶畑が広がり、竹林では竹の葉が風でサワサワと鳴る。自然あふれる生活でした。

あるとき地元のおじいさんたちから、かつては炭を焼きながら山を守っていたこと、その炭が今消えようとしていることを聞きました。なんとか製炭技術を残せないだろうか、周囲の竹を利用してみたらどうだろう。自然の中に身をおいた金丸さんにとって、自然は仲間でした。発想はふくらみまです。自宅に炭焼き窯を造りました。出来上がった炭のなんと美しかったことか！「炭焼きの仕事の評価してもらいたくて、炭焼きアートも始めました」

山が荒れる原因となる竹から清浄効果のある竹炭を作り、さらにアート作品まで作ってしまふ、まさに「一石三鳥」。環境を守ろうという社会の動きの中で話題を呼びました。

豊かできれいな故郷をつくる

「竹炭のよさをもっともっと多くの人に伝え、山を守る人が炭焼きだけで生活できる



「工房いでん」には金丸さんの竹炭のアートが所狭しと並ぶ



ようにしたい。また、竹炭を使うことで日本の山を守り、自然環境をよくして、次世代にきれいな故郷を引き継ぎたいですね」
 未来を担う子どもを思う気持ちと、地域・人とのつながりを大切にしている金丸さん。多くの出会いと、志を同じくする人たちとのネットワークの広がりの中で、夢に向かって歩きます。

人生の転機！

あなたはどうかとらえていく？

あなたの日ごろの行動を振り返ってお答えください。

- | | | |
|----|-------------------------------|-------------------------|
| 1 | 自分の人生はラッキーな方だと思う。 | NA：どちらでもない
Yes/NA/No |
| 2 | バスに乗り遅れたとき、すぐ次の手段を考える。 | Yes/NA/No |
| 3 | ひどく落ち込んだとき、「とにかく何かたべなくちゃ」と思う。 | Yes/NA/No |
| 4 | とりあえず、行動しながら考えるほうだ。 | Yes/NA/No |
| 5 | 目標を実現するための手段をシミュレーションできる。 | Yes/NA/No |
| 6 | これから先、恋に落ちることなどないような気がする。 | Yes/NA/No |
| 7 | 人生は最後に笑ったものの勝ちだと思う。 | Yes/NA/No |
| 8 | くじけそうになったとき、思い出すシーンや言葉がある。 | Yes/NA/No |
| 9 | 町の中で苦手な人を見かけたら、違う道に行く。 | Yes/NA/No |
| 10 | きついギャグを言われても、大抵は笑いとばすことができる。 | Yes/NA/No |
| 11 | けんかしたことは一晩で忘れる。 | Yes/NA/No |
| 12 | 幸せはいつか誰かが運んできてくれるものだ。 | Yes/NA/No |
| 13 | 車の運転は得意である。 | Yes/NA/No |
| 14 | あのときこうしていれば良かったと思うことが多い。 | Yes/NA/No |
| 15 | 大勢で食事に行くと、他の人とメニューを合わせる人が多い。 | Yes/NA/No |

採点表

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Yes	5	5	5	5	5	0	3	5	0	5	5	0	5	0	0
NA	3	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	3	3	3
No	0	0	0	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	5	5

合計点でみてみましょう。

61点以上 いつも快晴！ 前向きの輝ける星

あなたは常にポジティブ！ 多少のダメージや困難にもくじけず明日を見つめていける人です。持ち前の明るさや立ち直りの早さ、ゆるぎない自信が、さらに運のよさとツキを呼び、まさに向かうところ敵ナシ。どんどん夢を実現してください。

31～60点 前向きだけど奇策に走る

ベースは前向きですが、しばしば顔を出す怠け心がくせもの。壁にぶち当たるとつい「こっちのほうが楽かも」なんて考えて、思わぬところで足もとをすくわれる危険性大。楽な道を探す労力をそのまま地道な努力につぎ込めば、大きな成果も夢じゃない！

21～30点 ちょっとヒクツになってませんか？

根は正直でほんとは明るい。でもほんの少しのハードルにも「人生なんて…」 「私は所詮…」などと諦めてませんか？ やってみなければ分からないことも、世の中にはたくさんあるはず。もっと自信を持って、とりあえず一歩、踏み出してみましようよ。

0～20点 気の持ちようで変えられるぞ！

運も悪けりゃ自信もない、すべて世の中が悪いんだーッ！ と嘆き、まわりの人に頼り切っているあなた！ 要は気の持ちよう、ケ・セラ・セラ。まずは自分の頭で考え、自分の足で立ち、自分の意志で歩いていく決心を。大丈夫、なんとかなりますって。

意外な結果に驚いた方。これがあなたの「転機」になるかも。

男子厨房に入る

自然にやり続けることの大切さ

男性の家事参加が言われていますが、まだまだ——というのが現状です。「疲れているのに」「女の仕事だろう」と大多数の拒否派、なかには「君のほうが上手でおいしいよ」とごますり派。

しかし、何の抵抗感もなく家事をやる自然派もいます。その一人、静岡市の森廣良さんにお話を聞き、料理まで作ってもらいました。

大変さを分かち合う

浅間通り商店街の入り口、大赤鳥居のすぐ側、どら焼きの皮を焼く香ばしい香りです。「河内屋菓子店」はすぐわかります。

店は、森廣良さん・美千代さん夫婦がきりもります。「一日中二人一緒に働いているんだから、女房だけが家事をするのは大変でしょ。俺が買出しをしたり料理を作ることも多いよ」と、当たり前のことを何を今さら聞くのかなという顔です。

17歳で小田原の和菓子屋に弟子入りし、さらに、京都・鎌倉でも修業をした廣良さん。その間自分で料理をしていました。17年前に美千代さんと結婚してからも、「家事は女性の役割」なんて関係なし。当然のように料理を続けています。

「料理だけじゃないよ。なんたってやるようにしている」。家事は廣良さんの暮ら

しの中では、ごくごく当たり前のことです。

「けんかをした日のどら焼きは、おいしそうじゃないんだ。焼きたてのフカフカを、できあがるのを待って買ってくれる常連さんがいるから、けんかできないよね、みっちゃん」「ほんとだね、こうちゃん」。二人は名前で呼び合っています。夫婦でも、仕事や家庭でのよきパートナーなのです。



静岡市 森 もり
廣良さん ひろよし

森さんおすすめレ・シ・ピ 酢豚 (4人分)

●材料

豚肉 (三枚肉ブロック)	400グラム
パイナップル (できれば生)	1/8個
下味 (醤油、大3 酒、大2)	
片栗粉	大2
小麦粉	大1/2
サラダ油	大1
揚げ油	適宜
甘酢	醤油 50cc
	酢 25cc
	砂糖 大2~3
	塩 少々
	水 大1
	うまみ調味料 少々
	片栗粉 適宜

●作り方

- ①豚肉は1口大に切り、下味をつけておく
- ②パイナップルは縦1/8を1口大に切る
- ③①に、片栗粉と小麦粉を混ぜたものをまぶす
- ④③を180度に熱した油で、揚げる
- ⑤泡が小さくなり油の表面に浮いてきたら肉を取り出す
- ⑥中華なべにサラダ油を熱し、⑤とパイナップルを入れ炒める
- ⑦甘酢を加えて一煮立ちしたらできあがり

いかの変わり揚げ (4人分)

●材料

いかのスタミナ漬け	1パック
オイスターソース	大1
カレー粉	大1/2
小麦粉	適宜
揚げ油	適宜

●作り方

- ①いかのスタミナ漬け1パックに、オイスターソース、カレー粉で味をつける
- ②小麦粉を、まぶして揚げる

いかの姿焼き (4人分)

●材料

いか (冷凍でもOK)	1ばい
バター	大1
たれ	オイスターソース 大1
	酒 大1
	しょうゆ 大1
	みりん 大1
	砂糖 大1

●作り方

- ①いかは足といっしょに内臓を引き抜き、軟骨を取り除く
- ②中華なべにバター、たれの材料を合わせ、いかを入れる
- ③荒く火が通ったらいかを取り出し、汁だけを煮詰める
- ④いかを一口大に切って皿に盛る
- ⑤③の煮汁をかけてできあがり



「男が料理作ったら、ほめてよ」

では、廣良さんの料理の腕前、とくと拝見！

手際よく材料を切り、パツパツと炒めあげていくその手早さは、さすが。

「女の人に言いたいのは、やってももらったらまずほめる。他人も巻き込んでほめちぎる。男もほめられて気持ちよくやっているうちに、どんどん覚えていくよ。そうやって料理やっていたら、買出しやゴミのことにも興味が出て、ほかのこともやりだすんじゃないの」

家族、店、客をとことん大切に、愛車も塗装が薄くなるほど磨き上げ、大切に扱います。自分のまわりのものすべてを大切に思う廣良さんの生き方は、廣良さんの焼く大どら焼きの味に表れているような気がしました。

