



▲慣れた手つきで素早く丸める

“末広がり”の意味を込め  
ぼたもちは1つ88<sup>グラム</sup>に

午前8時30分からぼたもち作りは始まります。ぼたもちは冷凍状態で販売しているため、作業日は札所（売店）の在庫状況や製造スタッフの都合などを調整しながら決めていきます。作業は4人で行い、それぞれが役割分担しながらぼたもちを作っていきます。1回の作業で作るぼたもちはおよそ50箱（300個）、ぼたもち1つの重さは「末広がり」の意味を込めて88<sup>グラム</sup>にしています。あんをたつぷり付け丸く成形したぼたもちを冷凍

庫へ。翌日に箱詰め作業をし、その後札所の店頭に並びます。作業は正午ごろに終了し、その後、日誌や日報の記帳をして

ミーティングを行います。ミーティングでは、その日の反省点や改善点などを話し合い次回の作業につなげていきます。この日は、製造スタッフ6人全員に集まってもらい、ミーティングを兼ねてこれまでを振り返ってもらいました。

初めは試行錯誤の連続だった  
ぼたもち作り

現在は、作業もスムーズに進み、「ぼたもちを作る上で何も不

安なところがない」と話す6人ですが、当初は苦労や試行錯誤の連続だったようです。「もちの食感など一番おいしくなるように、機械でついたり手で試してみたりと、もちのつき方が一番大変でした」と口をそろえます。試行錯誤の結果、つき具合やつぶの具合など、手でつく方法にたどり着きました。

アイデアを出し合い  
少しずつ作業もスムーズに

スタッフは始め、あんを仕入れていた板見製餡所（米子市）で研修を受けましたが、作業工程などはみんな話しかって少しずつ工夫していきました。

“末広がり”の意味を込めた1つ88<sup>グラム</sup>のぼたもちも、みんなであんの量などについて話し合う中で出たアイデア。製造責任者の森田さんは「作業をするたびに、いい方向へ進化した。自分のこととして知恵を出し、アドバイスしてくれたみんなのおかげ」と話します。

今では、作業時間が最初より短縮され、「みんながどの役割でもできる」と話すなど、自信を

▼一つ一つ丁寧に手作りされたぼたもち



購入してくれる人の顔を思い浮かべながら





▲会話を楽しみながらの和やかなミーティング

皆さんにとって、ぼたもち作りとは

“人とつながることの喜びや

生きがいを感じられる場所”

のぞかせます。

この日のミーティングでも「商品としての価値をさらに高めるために何かできることはないか」「もつと若い人を呼べるよう良い職場にしたい」など、さまざまな意見が交わされました。その中で、これまでを振り返りながら、「人間関係が一番。みんなの力でここまでやってこられた」と笑顔を見せました。

**合間のおしゃべりが  
チームワークを生む**

また、「作業の合間での休憩やミーティングなどでみんなと話すのが楽しい」「良い環境に出会えた。みんなと出会え、地域に出る機会をもらえた」と話し、ぼたもち作りが、人とつながることの喜びや生きがいを感じられる場所となっているようです。

最後に、ぼたもちの販売開始から2年を迎えるのを前に「2周年の記念シールを作って箱に貼れたらいいな」「発売日の2月26日にはスタッフみんなで金持社に参拝しに行きましょう」などと声が上がリ、今後のさらなる飛躍を感じさせる、にぎやかな声が響いていました。



▶ 札所スタッフの、左から若林恵美子さん（金持）と松本麻美さん（門谷）もおすす