



▲川原口支店長(前段左から2番目)と社員の皆さん

今回は、株式会社アステムを「深ボリ!」。川内支店長川原口武さんにお話を伺いました。

事業の概要

当社は、医薬品や医療機器、電子カルテ、医薬品の在庫管理システムなどの医療関連商品を病院や調剤薬局、介護施設などの医療福祉機関に提供している医療卸売会社です。



▲商品管理の様子

従業員と共に成長する
当社は、「従業員一人一人が会社と共に成長し続けること」を方針に掲げ、充実した研修制度や、個人の学びと健康を支援する人事制度を整備しています。

今後の抱負
当社の基本理念に、「へん」の打開というものがあります。これは、病気やけがをしたときに感じる不安、不快、不足、不便、不満など、人々の健康に関わるさまざまな「へん」を取り除くという意味です。



▲啓発活動の様子

深ボリ! 企業の子カラ

第70回 株式会社アステム

平成10年に今の体制になりました。
当社では、在庫管理や経営支援システムを活用することで、業務効率化につながる「医療DX(デジタルトランスフォーメーション)」を提案しています。

病気を知ってもらうために
当社は、医薬品や医療関連機器の卸売りのほか、行政や医療機関と協力して病気に関する啓発活動や予防活動に取り組んでいます。その一つに、心不全の予防方法を周知する活動があります。近年の高齢化に伴い、心不全を発症する方が増えているので、活動を通して生活習慣の改善や早めの受診を促しています。



入社8年目
弥栄翼さん

社員からのメッセージ

私は営業職として医療福祉機関を訪問し、現場における困りごとの解決に最適な医薬品やシステム、サービスを提案しています。

私が提案した医薬品を使用したことで、患者さんの症状が改善されたという、非常にうれしく思います。

今後も営業スキルと医療に関する知識の習得に努めながら、医療機関に有益な提案を続ける「へん」の打開を患者さんに届けたいと思います。

株式会社アステム 川内支店

— Information —

代表者：支店長 川原口武
所在地：平佐町 3711 番地
従業員数：17人
連絡先：☎ 099(285) 5111 (電話窓口)

ホームページ▶



鹿児島県の郷土料理 サツマイモと秋ナスのがね



やました かりん
山下 夏鈴さん

今回は、本市で新規就農者として農業を営んでいる山下夏鈴さんに、サツマイモと秋ナスを使ったがねを紹介していただきました。

知人の紹介がきっかけで、3年前から焼酎の原料として使用される黄金千貫(サツマイモ)を作っている山下さん。「焼酎を作っている方から、サツマイモ基腐病の影響で、原料になる黄金千貫が足りないので作ってみたいかという話があり、とにかくやってみようと思いました」と話します。農業の経験は全くありませんでしたが、もともと外で活動することが好きで、重機に興味があったことから挑戦してみることにしたそうです。「建物を解体するテレビ番組で、重機を動かしている人を見て、私がしたいことはこれだと思いました。その後、クレーン車などの重機の大形特殊免許を取得し、収穫などの作業の際に役立てています」と話します。

「がねは小さい頃から祖母が作ってくれ

て、家族みんなで食べている思い出の味です。小さなイモは出荷できないですが、料理には使いやすく、おいしく食べることができます。また、秋ナスを使用することで、ナスの柔らかさとサツマイモのサクサクの食感が楽しめます」と今回の料理を選んだ理由を教えてくださいました。

「黄金千貫を作るのは、除草作業をしたり、肥料の割合を考えたりと大変なこともあります。自分が納得する黄金千貫が収穫できた時と、重機を操作している時がとても楽しいです。また、出荷できない小さなイモは、地域の無人販売所で販売することもあります。それを楽しみに待っている方がいるのでとてもうれしいです」と話します。

「これからの目標は、出荷できる量を増やすだけではなく、1つ1つ大きくて質の良い黄金千貫を作ることです」と今後の意気込みを笑顔で教えてくださいました。

～ワンポイント～

- ショウガを使うことで風味が増しておいしくなる。
- 砂糖にガラメを使用すると甘みが増す。



薩摩川内風土記

レシピ

【材料】(2人分)

- サツマイモ：1本 ●秋ナス：1本
- ニンジン：1本 ●ニラ：3本
- ショウガ：1スライス ●卵：1個
- 薄力粉：70グラム ●もち粉：30グラム ●水：大さじ4 ●揚げ油：適量

【調味料】

- 砂糖：大さじ1と2分の1 ●塩：小さじ4
- 薄口しょうゆ：大さじ2分の1

【作り方】

- ①ショウガは千切り、それ以外の野菜は拍子木切りにして、ニラは同じ長さになるように切る。
- ②ボウルに卵を割って、白身をほぐすように混ぜ、調味料を加えて、さらによく混ぜる。
- ③②に薄力粉、もち粉を加えて、なじむようにさっくり混ぜる。
- ④③に切った野菜を入れ、衣が具にまわりつくような感じになるまで、水を少しずつ入れながら混ぜる。
- ⑤形を整えて、170度の油できつね色になるまで揚げる。



皆さんの思い出の料理を大募集

皆さんの思い出の料理とそれにまつわるエピソードなどがありましたら、どしどし情報をお寄せください。取材に伺います。
問合せ／秘書広報課企画総務・広報広報G(内線 4122)