

# COURSE NEWS LETTER

早くも3月になり、来月に新入社員を迎える企業も多くあることと思います。  
今は新入社員研修を行い、4月からの入社に向けて日々備えている頃でしょう。  
何かお手伝いできることがございましたら、お声掛けください。

## 2月9日（木）「第一回秋田採用勉強会」開催しました！ 高校の先生方を交えた情報交換会の様子をちょこっとだけ公開

秋田県内企業の採用担当者様向けに2月9日（木）15:00～16:30に、三部構成で開催しました。多くの企業様と特別ゲストとして秋田県内高等学校で実際に就職指導を行っている教員と就職支援員の方にご参加いただきました。本当にありがとうございました。

第三部では、特別ゲストの秋田県内高等学校で実際に就職指導を行っている教員・就職支援員の方々と交えてグループごとに分かれて様々なテーマについて話し合い、情報交換を行いました。毎回大好評で、今回も大盛り上がりでした。その時の内容を少しだけ、紹介いたします。

Q 高校生や保護者、高校の先生が企業について調べるときに注目するポイントは？

- ・企業規模関係なく、優良企業（経営状況、将来性ほか）か。
- ・仕事内容や勤務体系など生徒個々の特質に合致しているか。
- ・生徒が早期離職せず、働き続けられる会社かどうか。
- ・企業の知名度、仕事内容、勤務体系、給与、休日、福利厚生などの待遇や条件面に注目する保護者が多いよう。

Q 早期離職を防ぐために、先生の見解として、どのような対策が必要だと思いますか？

- ・上司に任せっきりにならないフォロー体制。
- ・学校での指導（キャリア教育）を徹底改善しなければならない。
- ・内定後の入社までの約半年の期間、何らかのアプローチをいただくとモチベーションが保てる。

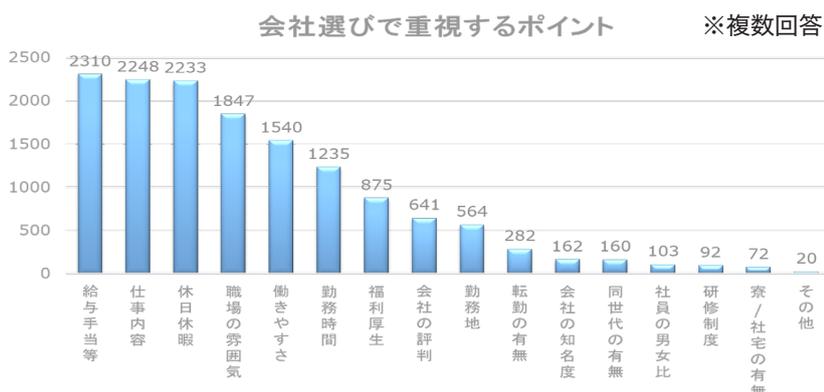
詳しくは、秋田採用サポートナビのコラムにも紹介しているので、チェックしてみてください。

ぜひチェックを！



## COURSE 高校生アンケート途中結果を一部ご紹介！

就職応援本「COURSE 秋田 2022」を昨年10月末に発行し、県内の高等学校2年生全員に配布をいたしました。その際にアンケートもご協力をお願いしております。昨年12月末時点でのアンケートのまとめになりますが、一部ご紹介いたします。



仕事内容や休日休暇、給与手当、職場の雰囲気などに注目しているようですね。

県内高校2年生のリアルな意見を、ぜひ採用活動の参考にしてみてください。

## 株式会社秋田住宅流通センターが、 「秋田市元気な子どものまちづくり認定企業」で最優秀賞を受賞！

この度、株式会社秋田住宅流通センター（秋田市）は、「秋田市元気な子どものまちづくり認定企業」の最優秀賞を受賞しました。おめでとうございます！

秋田市元気な子どものまちづくり認定企業とは、「仕事と子育ての両立支援」や「子育てにやさしい活動」に取り組む企業を認定するもので、申請した企業を対象に表彰企業を選考している制度です。

令和4年度の新規認定企業は5社で、令和3年度の更新企業は18社となりました。

最優秀賞は、認定された企業の中で、特に優れた取り組みを実施している企業に対して、授与されます。

2022年11月24日、秋田市役所で行われたに認定企業表彰式には、株式会社秋田住宅流通センターの北嶋末治 代表取締役会長が参加し、穂積 志 秋田市長が認定証書を手渡しました。

最優秀賞を受賞した理由としては、数ある取り組みや特色の中でも特に、男性の育児休暇取得実績や、過去3年間の女性の育児休暇取得が100%であること、従業員の子どものインフルエンザ予防接種料金全額補助、100人以下の行動計画の策定などが挙げられ、「仕事と子育て」について他の企業の模範となっている、と認められました。



COURSE  
webでも  
公開中！



## 秋田県の豆知識

今回は、秋田の伝統野菜です。それぞれ特徴があって、全部食べたいですね～！

**Q1** 「つぶあぶら」や「じゅうねん」と呼ばれ、古くから食用と灯火用として、県内全域で栽培・利用されてきました。近年の健康志向から見直され、栽培が拡大しています。奈良時代の秋田城跡からも発掘されているそうですよ！

**Q2** シソ科の宿根草で、「長老喜」、「千代呂木」などの字があてられる縁起物食材です。サクサクとした歯触りを活かして、梅しそ漬けなどの漬物にされます。地下茎の先端部が渦巻き状の形がかわいらしいですね。

**Q3** 鹿角市松館集落で百年以上前から栽培されてきた地だいこんです。おろし汁の辛み成分（イソチアシアネート）が多く、日本一辛いだいこんと言われています。一夜漬けにしたり、おろし汁はそばや刺身の薬味として用いられています。

**Q4** 大仙市太田の横沢地区に伝わる在来種で、2年かけて栽培されるねぎです。柔らかく、香り成分のアリシンが多く含まれており、青ねぎ、白ねぎともに食します。江戸時代に、久保田城主 佐竹氏から伝授されたとの言い伝えがあるんですよ！

株式会社  
あきたタウン情報  
〒010-0952  
秋田県秋田市山王新町1-29  
Tel.018-838-1225

**TownJoho**  
あきたタウン情報  
秋田の楽しいコト、みつけよう！

株式会社 あきたタウン情報 担当：中田  
〒010-0952 秋田県秋田市山王新町1-29  
Tel.018-838-1225 Fax.018-838-1077