



畜舎の建築現場で打ち合わせをする後藤さん。お客さんと大工の間に入り、仕事がスムーズに進むよう調整している。

Work 12

後藤 翼

株式会社 藤創美

Profile

1986年8月生まれ、31歳。手野在住。
熊本YMCA学院の建築課を卒業後、熊本市内の工務店勤務を経て、父が創業した工務店の2代目として現場監理の仕事に携わっている。



夢を持って仕事に臨む――

―仕事を始めたきっかけと魅力―

小さい時から建築関係の仕事を見てきて興味を持っていました。地元の中卒卒業後に高校・専門学校と建築関係の進路に進みました。現在は家業である工務店の専務取締役として、先輩従業員の叱咤激励を受けながら仕事に励んでいます。

建築関係の仕事は、何もないうまくない状態から物が出来上がるというのが面白く、魅力を感じています。新築の引き渡しの際は自分の事のように喜びを感じます。

―仕事のモットーと今後のビジョン―

「住む人にやさしい住まいづくり」を会社のモットーにしている。工事の金額や使い勝手、こだわりなどお客様の想いを形にできるような気を使っています。

建築業は時代に影響を受けやすいので、ICTやIoTなどの最新技術を取り入れながら時代に合わせていきたいと考えています。

―商工会青年部での役割―

商工会青年部では、組織を総括している総務委員に所属しています。私の仕事は、青年部の魅力を発信するため、活動を写真に記録してSNSに投稿するなど繋がりを広げる取り組みをしています。負担になる仕事もありますが、自分の糧になると考え前向きに活動しています。

―青年部に加入してよかったこと―

他業種の部員と会話をしている自分の仕事のヒントになるものを見つけることがあります。また、同世代の人間が創業者や2代目として頑張っているの、話しているとよい刺激を受けます。人と繋がることで自分の成長を実感することもできると思います。

―これから働く人のアドバイス―

建築業はお客さんの夢を叶える仕事であり、自分の夢としての仕事です。これから仕事を始める人は夢を持つことが大事だと思います。やりたい事やなりたいたいのをイメージしながら夢や目標を持って仕事に臨んでほしいです。

器提供: 阿蘇坊窯

盆タラとタケノコの甘辛煮

材料 (4 人分)

- すきみタラ… 1 袋 ●干しタケノコ…125 g
- 水…1,000cc くらい
- 粗糖 (原料糖) …200 g ●本だし…小さじ 1
- 濃い口しょう油…100cc

作り方

- ①すきみタラは熱湯を入れて 5～6 時間置く。(塩抜き)
干しタケノコも同様にします。
- ②水の中に①を入れて煮る。(水の量はひたひたに浸かるくらい)
- ③沸騰したら A を入れる。
- ④煮汁が無くなるまで 1 時間程度中火で煮る。

問一の宮保健センター ☎ 22-5088



食改員から一言

お盆料理です。干タケノコ (特に孟宗竹) を使うことでタラの味が一段と引き立ちます。粗糖 (砂糖の精製前の糖) を使うと照りがよくでて、味も染み込みやすくなります。



あまね
森下 周さん (19 歳) 住所: 宮地
阿蘇市商工会 勤務

趣味 歌うこと、ドライブ

特技 ソフトテニス 好きな言葉 一期一会

好きな人のタイプ とにかく一途な人

阿蘇の好きなところ 山がきれい、空気が澄んでいる

仕事の内容 小規模事業者の経営サポート

仕事で日頃から心がけていること 商工会職員としての自覚を持つ

一言コメント

私たち、商工会職員は、迅速かつ正確な情報をお伝えし、皆さまのお役に立てるように頑張っています。より一層お力になれるよう精一杯がんばりますのでよろしくお願いします。

フレッシュマン

阿蘇市で働く元気なフレッシュマンを募集しています! 自薦他薦は問いません。

[対象] ①阿蘇市民 ②阿蘇市内で働く人 ③仕事を始めて 5 年以内 ④おおむね 30 歳未満の男女

[問い合わせ] 総務課秘書広報係 ☎ 22-3111 (メール) pr@city.aso.lg.jp