



2月～3月は確定申告の処理による繁忙期。長年の信頼から約300件の税務処理を担っている。

Work **15**

山内 誠一郎

山内ユリ子税理士事務所

Profile

1980年1月生まれ、39歳。内牧在住。阿蘇清峰高校(現阿蘇中央高校)を卒業後、熊本経理専門学校で経理を学ぶ。その後、家業の税理士事務所に勤務し、顧問先企業の経理処理を確認する監査を担当している。



好きな人のために精一杯動く！

—今の仕事を始めるきっかけ

専門学校を卒業後、家業の税理士事務所を手伝ったことがきっかけで、そのまま働くことになりました。家の外で働く願望もありましたが、これまでの経験を振り返ると現状に満足しています。

—ふるさとで働くことについて

以前から知っている周りの人たちが良くしてくれ、学びや成長する機会を多くいただいています。阿蘇で働くのは居心地良く、地元でよかったと感じることはよくあります。

阿蘇の企業や働く人たちの成績が伸びると雇用も維持され、税収アップにもつながると考えているので、今の仕事を通して、お客様の成長をサポートすることが、私にできる地域貢献だと思っています。

—仕事のモットー

以前、先輩から「好きな人のために精一杯動け」という言葉を伝えられました。その言葉通り、お客様を好きな人になぞっていつも何がで

きるかを考えています。プレゼントを贈ると同じように相手に喜んでもらえる情報提供ができるよう務めています。

—商工会青年部について

商工会青年部には、以前から入りたいと思っていました。最近になって地域活動や人との出会いの大切さを再認識し、一歩踏み出して昨年の4月に加入しました。

現在は、夏祭りなどの手伝いをする委員会に所属しています。部員はみんな仲が良く、部活動や文化祭みたいで楽しく賑やかです。先輩たちも温かく、いろんなアドバイスをいただけるので加入してよかったです。

—これから働く人へのアドバイス

どの仕事でも自分の輝ける場所があり、その場所を見つけたい。見つけることができなくても色々な場所に顔を出して経験を重ねる。先輩の言葉に耳を傾けることも大切です。自分を表現できる場所を探してほしいと思います。

器提供:陶房 楽

カブと厚揚げのそぼろ煮

材料 (4人分)

- カブ…大2個 ●赤カブ…大1個
- 厚揚げ…1枚 ●サラダ油…大さじ1
- A-●豚ひき肉…150g ●ショウガ…1片
- B-●しょうゆ…大さじ2 ●みりん…大さじ2
- 味噌…大さじ6
- C-●片栗粉…大さじ2 ●水…大さじ4

作り方

- ①カブは1/4にしてくし形に切る。カブの茎(葉)は2cmくらいに切りさっとゆでる。厚揚げは食べやすい大きさに、ショウガはみじん切りにする。
- ②サラダ油を熱し、Aを中火で炒め、肉がほぐれたらカブと厚揚げを加え、水をひたひたに入れて落しづたをして中火で煮る。
- ③煮立ったらBの調味料を加え、さらに煮込んで煮汁がなくなりカブが柔らかく煮えたら、茎とCを溶いたものを加えてとろみをつける。



食改員から一言

とろみをつける片栗粉を豆乳に変えてもおいしいですよ。

問一の宮保健センター ☎ 22-5088



りょうと
森本 稜都さん (20歳) 住所:乙姫

社会福祉法人やまなみ会 阿蘇くんわの里 勤務

趣味 車 特技 スポーツ・音楽

好きな言葉 一日一善

好きな人のタイプ 家庭的でしっかりした人

阿蘇の好きなところ 大自然

仕事の内容 障がい者の支援(入浴、排泄、食事など)

仕事で日頃から心がけていること 共に支え、共に生きる

一言コメント

阿蘇くんわの里は、知的障がいや身体障がいがある人が集う施設です。障がい者一人一人の個性を活かし、働く喜びを知っていただくサポートを行っています。施設で作った馬油製品も販売しています。ぜひ一度お試しください。