



乗り始めた頃から自分のバイクを自ら整備してきた松山さん。長いバイク歴に信頼できる技術が裏付けされている。

Work 16

## 松山 直樹

### サイクルショップ Nao's BASE

Profile

1977年11月生まれ、41歳。熊本市出身。東海大学第二高校卒業後、自転車のプロライダーやパフォーマーとして活躍。現在も活動を続ける傍ら5年前から内牧でサイクルショップを経営している。



人と地域をつなぐ場所になりたい

—この仕事を始めたきっかけ

中学2年の頃、塾の先生がトライアルバイクに乗っているのを見た事がきっかけで自転車を始め、高校の時にはイベントに出演して人前でパフォーマンスをしました。その後はプロライダーとして活動していました。自分のベースとなる場所を持ちたいという気持ちもあったので、5年前にこのお店を構えました。

店では自転車の修理や販売を行っています。それだけではなく、自転車を通じて人と地域をつなぐ場所になりたいと思っています。

—阿蘇を選んだ理由

もともと阿蘇は好きな場所でした。深く関わるようになったのは、クリスマスに阿蘇で行われていたバルーンイベントに呼ばれ、毎年レギュラー出演するようになってからです。ここで自転車に携わりたいと考えるようになり、移住した結果は大正解でした。

—移住したときの苦労やよかったこと

特に苦労は感じませんでした。

自分の地元ではないので、しづらみがなく、地域に入りやすかったのだと思います。阿蘇の人たちの温かみに触れるのは新鮮でした。今は地域の一員になったのかと思うとうれしく感じます。

—青年部について

2年前に商店街の先輩に進められて加入しました。一番のメリッとは人とのつながりができたことです。青年部に加入したことで商売も含めて多くの恩恵を受けることができ、逆にメンバーの力になりたいとも思うようになりました。もっと早く入れればよかったと思います。

—仕事を始める人へのメッセージ

とりあえず一歩踏み出すこと。自分も、ライダーであること。だから自転車屋を開業する一歩に躊躇していましたが、もっと早く踏み出せばよかったと後悔していません。恐れずに一歩踏み出せばそこから新しいものが見えて来ます。

## 青たかな漬け巻き寿司

### 材料 (4人分)

- 米…2カップ
- 酢…大さじ2      ●砂糖…小さじ2
- 塩…小さじ1/2
- 青たかな漬け…4株(細め)      ●卵…3個
- ニンジン…中1/2本      ●巻きのり…4枚

### 作り方

- ①米を炊き15分蒸らしたあと寿司おけに移す。合わせ酢をかけ、切るように混ぜて寿司飯を作る。
- ②卵焼きを厚めに焼き、1cm幅に長く切る。
- ③ニンジンは細めの拍子切りにし、ゆでしておく。
- ④巻きすにのりを置き、寿司飯を平らに広げ、青たかな漬け・卵焼き・ニンジンを置き、手前より巻く。

閩一の宮保健センター ☎ 22-5088

器提供:山陶園



### 食改冒から一言

青たかな漬けの塩気と合わせ酢の甘酸っぱさがよく合います。  
青たかな漬けは、刻んでいなり寿司にしてもおいしいですよ。



片嶋 <sup>りょう</sup>涼さん (20歳) 住所:元黒川

株式会社 森工業

趣味 料理、スポーツ      特技 野球

好きな言葉 一期一会

好きな人のタイプ 笑顔がすてきな人

阿蘇の好きなところ 自然

仕事の内容 土木工事

仕事で日頃から心がけていること 安全第一

**一言コメント** 土木工事は、周りから見たら、きついイメージがあると思いますが、とてもやりがいのある仕事です。これから森工業に貢献できるよう一生懸命がんばっていきます。

### 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