



商品を袋詰めする青木さん。工場長としてお菓子の製造や衛生管理などに気を配っている。

Work 18

## 青木 幸一朗

有限会社 久幸堂

Profile

1983年11月生まれ、35歳。内牧在住。九州産業大学で経済学、日本菓子専門学校でお菓子作りを学ぶ。卒業後24歳で阿蘇に戻り、菓子屋の3代目として製造工場を取り仕切っている。



“しがらみ”をつながり”に—

—今の仕事を始めたきっかけ

—今思っていること

店は、祖父が開業してこととして53年になります。小さいころから家業を継ぐのが当たり前と思って育ちました。高校生の時に違う道に進むことも考え父と衝突もしましたが、最終的にこの道を進むことを決意しました。

—仕事のやりがいについて

—商工会青年部について

商工会青年部に加入して4年になります。地元を愛する熱い人たちが多く、しっかりした会だと感じています。会の活動では、地元の人や子どもたちとふれあうことも多く、とても勉強になります。

主に製造の仕事をしています。製造工程の見直しや材料の配合等を研究し、お菓子の品質がよくなっていくのが楽しみです。うちにはリピーターが多い店なので、地元の人を買ってもらえる商品づくりを目指しています。新しい商品が受け入れてもらった瞬間は、とてもやりがいを感じます。

—仕事を始める人へアドバイス

色んな業種にチャレンジして自分に合っているものを探してみよう。

—地元で働くこのメリット

—青木さんにとって仕事とは

地元では、どうしても“しがらみ”がついてきます。しかし、しがらみをつながり”に置き換える、いろんな場面で使えるものに変わります。“つながり”をうまく利用できれば、地元はすごくいい

「答え合わせ」です。お菓子づくりは、正解だとお客さんに買ってもらえ、間違っていると買ってもらえません。従業員やお客さんに「答え合わせ」してもらいながら常に仕事に臨んでいます。

器提供:青々窯

## 野菜寒天寄せ

### 材料 (4人分)

- 寒天…1本    ●砂糖…大さじ4
- レモン汁…大さじ1    ●水…600ml
- A ●カボチャ…1/5    ●砂糖…大さじ1/2    ●塩…小さじ1/2
- B ●トマト…中1個    ●砂糖…大さじ1/2
- C ●キャベツ…1枚半    ●砂糖…大さじ1/2    ●塩…小さじ1

### 作り方

- ①寒天を細かくちぎり水で戻す。定量の水に砂糖と寒天を入れ弱火でゆっくり煮溶かす。完全に煮溶けたらレモン汁を入れ粗熱をとる。
- ②Aカボチャは長さ4～5cm、厚さ2mm程度に切り、表面に砂糖と塩をまぶしレンジで5分加熱する。
- ③Bトマトはへたをくり抜き熱湯に入れる。30～40秒で水に引き上げ皮をむき、種を取って食べやすい大きさに切る。
- ④Cキャベツは細切りして、塩ゆでし粗熱をとり水分を絞り砂糖をまぶしておく。
- ⑤容器に①の寒天液を半分流し入れ、寒天が固まりかけたらキャベツ、トマト、カボチャの順に並べる。残りの寒天液を入れて冷蔵庫で冷やし固める。



#### 食改員から一言

食物繊維豊富なデザートです。食欲が落ちる夏場も美味しくいただくことができます。

阿蘇一の宮保健センター ☎ 22-5088



**岩永 和也**さん (20歳) 住所:黒流町  
農業 (ミニトマト)

- 趣味** 深夜ラジオを聴くこと
- 特技** ハリーポッターの映画の台詞を一部暗記していること
- 好きな言葉** 人の心に生きてこそ人生
- 好きな人のタイプ** 優しい人、歌うことが好きな人
- 阿蘇の好きなところ** 涼しいところ
- 仕事の内容** ミニトマトの手入れ
- 仕事で日頃から心がけていること** トマトに傷をつけないようにする

**一言コメント** 今年からミニトマトの作付面積を増やしました。主に大阪や福岡に出荷しているので、おいしいミニトマトを全国の人に食べてもらいたいです。

### 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