



カメラ機材をチェックする東さん。専門は人物撮影で写真作品は全国のコンテストで入賞するほどの腕前。

Work 17

ひがし 慶国

(有) イースト・ヒガシ写真場

Profile

1986年9月生まれ、32歳。坊中在住。九州造形短期大学卒業後、福岡の写真場で7年間修業。5年前に阿蘇へ戻り、実家の写真館と喫茶店の3代目としてカメラマン兼ウェイターの多忙な日々を送っている。



「好きな事」「自分で決めた事」が原動力

—今の仕事を始めたきっかけ

もともと祖父が始めた写真館と喫茶店です。長男は他県で別の仕事をしているので次男の私が後継ぎという形になりました。

高校卒業後は料理と写真どちらの道に進むか迷いましたが、興味のあった写真を勉強してみても面白いと感じたので、写真をメインに家業を継ぐことに決めました。

—地元で働くことについて

福岡で写真を修業した後、実家に帰ってきて感じるのは、あったかい人が多いということです。日々お客さんに支えてもらいながら仕事をしています。

婚礼や成人式、子どもなど人物写真を専門に撮影していて、地元の高級生などから撮影を頼まれると、親近感から都会で撮っていたころとは違う目線で仕事をするのができています。

高校の卒業アルバムで写真を撮った生徒が、2年後に成人式の撮影で来店し大人の姿を見せてもらえる時はうれしく思います。親戚のおじさんのような気分です。

—商工会青年部について

加入してまだ1年未満です。加入してよかったと感じたのは総会に出席したとき。いつも来てくれるお客さんがメンバーにいて、違う形で繋がれたときにとっても心地良さを感じました。困った時に相談できる先輩がいるのは心強いので、これから楽しみにしています。

—仕事を始める人へアドバイス

「好きな事」「自分で決めた事」が自分の仕事の原動力になっています。仕事を面白いという気持ちがあれば続きません。広い視野を持って色々な仕事に興味を持ってほしいです。もし写真に興味があれば、いつでもスタジオに遊びに来てください。

—東さんにとって仕事とは

「感謝」です。私の仕事は、お客様や撮影を支えてくれる皆さん、技術を教わった先生や先輩方などの協力で成り立っています。これまでもこれからも、感謝をしながら仕事をしていきたいと思っています。

器提供:阿蘇スロー窯

アスパラとジャガイモのマヨバター炒め

材料 (4人分)

- アスパラガス…6本 ●ジャガイモ…3個
- ハムまたはベーコン…3~4枚
- バター…大さじ1 ●塩・こしょう…少々
- マヨネーズ…大さじ1 ●スライスチーズ…1枚

作り方

- ①アスパラは水洗いして斜めに切り、600W レンジで1分加熱する。
- ②ジャガイモは皮をむき5mm程度に拍子切りにする。5分程度水にさらした後600W レンジで3分加熱する。
- ③ハムを大き目に短冊切りにする。
- ④フライパンにバターを入れ熱したら、ハムを入れジャガイモ、アスパラの順に入れて中火で炒める。
- ⑤マヨネーズと塩コショウで味を調え、最後にチーズを入れチーズが溶けたら出来上がり。

問一の宮保健センター ☎ 22-5088



WebTV アソ 動画

食改胃から一言

レンジで加熱することで、時短プラス形くずれせずジャガイモに味づけられます。アスパラガスは細めの柔らかいものを使うのがポイントです。



阿蘇市で働く元気な若者を紹介!

フレッシュマン

ひろし
田端 宏次さん (27歳) 住所: 中通
阿蘇お菓子工房 たのや

趣味 ソフトテニス・カラオケ 特技 ダーツ

好きな言葉 有言実行

好きな人のタイプ 一緒にいて楽しい人

阿蘇の好きなところ 自然がきれいで水がおいしい

仕事の内容 菓子製造

仕事で日頃から心がけていること お客様に笑顔であいさつ
お菓子作りに真心をこめる

一言コメント たのやでは人気の「たのシュー」に加え、季節のフルーツを使用したケーキを作っています。おすすめは桃とモンブラン、ラ・フランスも大人気です。ぜひ食べに来てください。

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