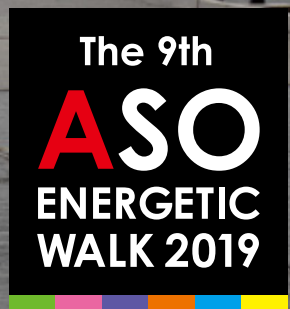


10

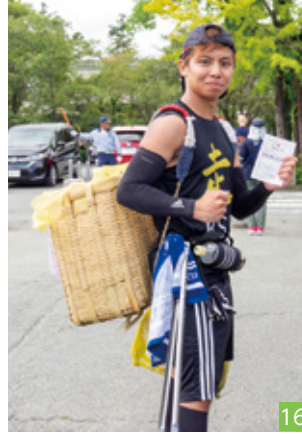
第9回 大阿蘇元気ウォーク2019

フォトレポート





19



16



13



17



14



20



18



15

21

- 1,21_ 黄金色の田園風景は爽快 2,3_ 小さな家族も参加 4_ 湧水は最高の癒し 5_ 阿蘇神社をバックに
 6,8,11_ 阿蘇のトマト最高! 7,17,19_ カメラにポーズ 9_ 高校生もお手伝い 10_ 仙酔峡からの眺望
 12_ スタンプチェック 13_ 見事完歩しました 14,15_ 乙姫神社でお参り
 16_ ゴミを拾いながら完歩! 感謝。 18,20_ エイドステーションでひと休み



9月7日・8日に第9回大阿蘇元気ウオークが開かれ、2日間で約1400人が参加。黄金色に染まった田園地帯や市街地など20㌔・10㌔・5㌔のコースを歩きました。

ことしは、熊本地震で被災し4月に復旧した仙酔峡道路を通るスペシャルコースも新設し、参加者は阿蘇谷を見渡す眺望をスマートフォンカメラに収めながらウオーキングを楽しみました。

途中のエイドステーションでは、地元産のトマトやキュウリ・お菓子・牛乳などを提供し、身体と味覚で阿蘇を満喫。ゴールとなった阿蘇神社東側中央駐車場でも火の山スポーツクラブによるかき氷が振る舞われ、完歩した参加者の疲れを癒しました。



商品を車に積み込む松田さん。平成24年の九州北部豪雨の際もお客さまのもとに商品を送り届けた。

Work 19

松田 周平

有限会社 阿部牧場

Profile

1985年10月生まれ、33歳。中通出身の内牧在住。阿蘇清峰(現阿蘇中央)高校を卒業後、大津町での工場勤務を経て2010年に(有)阿部牧場に就職。配達業務をはじめ牛乳やヨーグルトの製造計画を担当している。



“出会い”を大切に――

――今の仕事を始めたきっかけ

求職中、お世話になってる先輩から声を掛けられ、社長のところに連れて行ってもらったことがきっかけです。会社で現在の妻とも出会い、商工会青年部にも入ることができました。ことしの10月に入社10年目を迎え、振り返るととても良い縁に恵まれていると思います。

――仕事のやりがい

阿部牧場の牛乳は、エサや水にこだわり甘みが強いのが特徴です。自慢の商品を納品し、飲んだ方たちに「おいしい」と喜んでもらえることにやりがいを感じます。

配達先では観光客の方たちによく声を掛けられるので、また来てもらえるよう阿蘇のいいところも発信していきます。

――地元で働くことについて

阿蘇は働きやすい場所だと思えます。知らない人にも温かく、すぐに仲良くなれます。この職場も社長や同僚がやさしく仕事を教えて

くれるので、自分には合っていると思います。

――商工会青年部について

会社の人に勧められて商工会青年部に入社し2年目を迎えます。同級生が多い年代で自分も含め8人もいます。部員は地域のために何かをやるうとする熱い想いを持った人が多く、とても勉強になります。

加入したばかりでわからないことの方が多くありますが、地域の人たちに喜んでもらえるような活動をしていきたいと思っています。

――仕事を始める人へアドバイス

あいさつ・返事・後始末などをきちんとやることです。何事も基本が大事。当たり前のことに磨きをかけて先に繋げてほしいです。

――松田さんにとって仕事とは

「出会い」です。仕事があっけで結婚もできました。「出会い」を大切に、今後も仕事やプライベートを充実させていきたいです。

器提供:陶房 楽

さんまのたかな飯

材料 (4人分)

- 米…2合 ●ニンジン…40g ●ゴボウ…40g
- シメジ…1/2パック ●古たかな漬け…40g
- さんま(無塩)…中2尾 ●塩…小さじ1
- 酒…小さじ1 ●薄口しょう油…小さじ1
- 白ゴマ…大さじ5 ●ショウガ…1片
- レタスまたは青シソ…適量 ●レモンまたはカボス…適量

作り方

- ①米は水洗いし水気を切る。ニンジンは3cmの長さに千切りする。ゴボウはササガキして水にさらす。シメジは子房にほぐす。たかな漬けは水洗いして細かく刻んでおく。
- ②さんまはワタを取り水洗いし、塩を振って10分間おき両面を焼く。
- ③炊飯器に米と2合分の水・ニンジン・ゴボウ・シメジ・酒・薄口しょう油を入れ、さんまを乗せて炊飯する。
- ④炊きあがったらさんまの骨を取り除き身をほぐす。たかな漬けと千切ショウガとゴマを加えて混ぜる。
- ④お好みでレタスや青シソに巻きレモンやカボスをかける。



食改冒から一言

さんまは炊飯器に入れる前に焼くことで、青魚特有の臭みを消すことができ、美味しく食べられます。

問一の宮保健センター ☎ 22-5088

▷ 今回の動画は阿蘇テレワークセンターで職場体験をした阿蘇中学校2年生の2人が取材に同行し、それぞれ編集作業を行いました。



阿蘇市で働く元気な若者を紹介! フレッシュマン FRESHMAN

たくや
中島 卓弥さん (21歳) 住所: 北黒川
株式会社 中島牧場

趣味 食べ歩き 特技 よく食べること

好きな言葉 無駄な努力はない!

好きな人のタイプ 優しい人

阿蘇の好きどころ 空気がきれい

仕事の内容 牛馬の飼育・管理、飼料作物の生産

仕事で日頃から心がけていること 牛馬の健康管理

一言コメント 消費者に安心・安全な牛肉を提供できるよう、素牛作りに365日24時間体制で取り組んでいます。

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