



創業当時の看板と伊藤さん。曾祖父が創業し、伊藤さんで三代目。これからも歴史ある会社を守っていく。

Work **25**

すなお

伊藤 直

株式会社 SOA

Profile

昭和53年12月生まれ、41歳。内牧出身。東稜高校、関西美容専門学校を卒業し、大阪、福岡で美容師として働く。帰郷し、美容室の運営や材木卸、化粧品販売などを行う株式会社SOAの代表取締役に就任。



コミュニティを大切に――

――今の仕事を始めたきっかけ

大阪や福岡で美容師として働き、帰郷してから父が経営していた伊藤製材所の一部門として美容室の経営を始めました。平成21年には有限会社伊藤製材所から現在の株式会社SOAへと移行し、九州北部豪雨で甚大な被害を受けたことをきっかけに会社を引き継ぎました。

――会社を守る

平成24年の九州北部豪雨では製材所が被災。甚大な被害を受けました。廃業も考えましたが、延べ300人ほどのボランティアによる支援を受けてなんとか営業を再開することができました。

あと15年あまりで創業100年になります。これからも会社を守り続け、100年目を無事迎えることが今の目標です。

――従業員を守る

会社を経営するうえで大事にしているのは従業員を守ることです。いっしょに仕事をするようになったのも何かの縁。楽しく仕事を続けてほしいと考えています。

――商工会青年部について

12年ほど前に加入しました。商工会青年部では困ったことがあればすぐに相談することが出来ます。親の世代から続くつながりは、仕事をするうえでも生活していくうえでも大きな助けとなっています。

――災害時の青年部の活躍

災害時の青年部による被災地への協力やボランティア活動には強く共感しています。過去に自分も被災し、とても苦しい思いをした経験があるので、ボランティア活動には特に積極的に参加するようにしています。

――仕事を始める人へのメッセージ

「石の上にも3年」という言葉があります。せっかく始めたのであれば何か形になるまでは根気強く続けてほしいです。諦めなければ何かしら糸口が見つかるはずですよ。

私自身、災害等の他にも、諦めておかしくないような状況が何度もありました。それでもあきらめずに模索し続けた結果として今があります。皆さんも簡単に諦めてほしくないと 생각합니다。

器提供: 工房花

ダイコンとリンゴのさっぱりサラダ

材料 (4人分)

- ダイコン…1/3 本 ●ダイコンの葉の芯 (みじん切り) …大さじ1
- レモン…1と1/4個 ●りんご…1個
- 塩…少々 ●オリーブオイル…少々
- こしょう…適量

作り方

- ①ダイコンは皮をむきちょう切りの薄切りにし、塩を振り10分程置く。
- ②レモン1個を絞りレモン汁を作り、1/4個は薄くスライスしちょう切りにする。ダイコンの葉の芯はみじん切りにする。
- ③りんごは皮ごとちょう切りにし、②のレモン汁につけておく。
- ④①から出た水分を軽く絞り、水気を切る。
- ⑤③を汁ごと④と合わせ、オリーブオイルをかける。
- ⑥皿に盛り、②のスライスレモンとダイコンの中芯を飾る。

問健康増進室 (一の宮保健センター) ☎ 22-5088



WebTVアプリ
動画

食改員から一言



レモンで酸味をきかせ、さっぱりとした味付けにしました。



FRESHMAN

阿蘇市で働く元気な若者を紹介!

渡邊 航希^{こうき}さん (28歳) 住所: 乙姫
(株)中九州クボタ 阿蘇営業所

趣味 ドライブ 特技 模型づくり

好きな言葉 ど真剣

好きな人のタイプ 裏表がなくて明るい人

阿蘇の好きなところ 豊かな自然と美味しい食べ物

仕事の内容 農業機械の整備

仕事で日頃から心がけていること 感謝の気持ちをきちんと伝える

職場のPR 大自然に囲まれ、地域に一番貢献できる仕事だと思っています。

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] 政策防災課秘書広報係 ☎ 22-3232 (メール) pr@city.aso.lg.jp