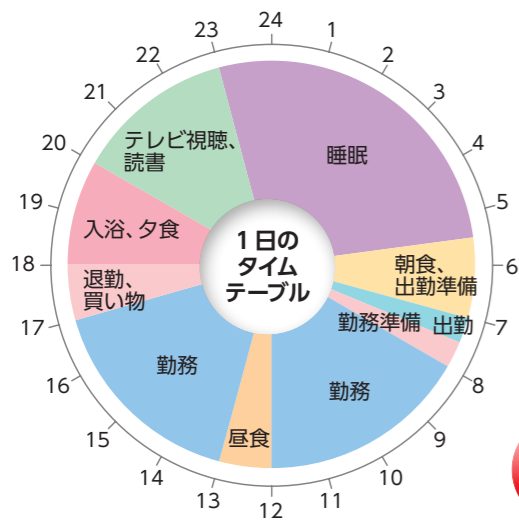


伝統を受け継ぐ黒酢で美と健康を。



桜島を望み
季節を感じて
働ける職場です。

ON

奈良での学生生活を終え、鹿児島に来てもうすぐ1年。まだまだ知らないことだらけの私は、休みの日になると市内外の温泉巡りやおいしいものを探しに出かけています。

最近、国分上之段にある「旭川ラーメン」に足を運びます。私がよく注文するのは、1番人気のみそスタミナラーメンです。店主の出身地・奈良県に伝わるご当地ラーメンで、奈良の大学に通っていた私にはどこか懐かしい味。たっぷりの白菜と豚肉、ニンニクなどの具材が、こだわりのみそや秘伝の辛子ペーストと相性抜群。正油スタミナラーメンや、店主が北海道で学んだという塩バターラーメンもお薦めです。

店内はカウンター12席のほかに座敷のテーブル席があり、子ども用の椅子も準備されているので家族連れでも安心ですよ。



旭川ラーメン
●場所=国分上之段364-10
●営業時間=午前11時~午後1時50分、午後5時~8時45分(ラストオーダー午後8時15分)
●店休日=毎週月曜、第3火曜 ●駐車場=21台
☎=旭川ラーメン ☎(48)2277



坂元醸造(株) 醸造部
吉永翔一郎さん(25)
熊本市出身。近畿大学大学院農学研究科卒業。令和4年入社。特技はボート。1人暮らし。隼人町在住。

OFF

江 戸時代後期、つばを使った米酢造りが福山地区で始まりました。当時から受け継がれてきた伝統製法を絶やすことなく守り抜き、出来上がった米酢の特徴から昭和50年に「黒酢」と命名して全国的に広めたのが、坂元醸造(株)です。

黒酢が健康に寄与する可能性にいち早く気付いた同社は、社は「人類の美と健康に奉仕します」を実践し、さまざまな大学や研究機関と積極的に共同研究を実施。食品安全認証規格であるFSSC22000の取得にも取り組むみ、黒酢の機能性を追求するだけでなく製造過程にもこだわりを見せます。

創業以来、ものづくりの技術を大切にしてきた同社で黒酢造りを担当するのが、入社1年目の吉永翔一郎さん(25)です。同社の企業説明会に参加し「第一印象から面白そうだった。200年も続く伝統製法に強く興味湧き、自分もやってみようという衝動に駆られた」と入社を決意。10年以上の経験と積み、試験に合格することで得られる同社独自の認定資格・醸造技師の取得が当面の目標です。

5万2千個あるつばの管理作業では「つばの中の様子が一つ一つ違い、対応が異なります。こういう場合はこうしたら良いと例を挙げながら先輩が教えてくれるので、納得しながら仕事ができるのがありがたい」と話す姿から、仕事の充実ぶりがうかがえます。

仕事場に隣接する情報館&レストラン「壺畑」には売店や展示があり、黒酢を使った食事も楽しめます。「自分が造った黒酢を購入されるお客様の顔が見えるので、やりがいにつながります」と目を輝かせ、「昼食にレストランの賄いを食べられるのがうれしい」とひそかな楽しみを口にします。

5日間連続の有給休暇取得を促進し、従業員と家族を大切に同社。「今度この制度を使って、大学の恩師や後輩たちに会いに行ってきます」と笑みをこぼします。



ワークライフ・ワーク

霧島市にはたくさんの企業があり、そこで多くの若者が生き生きと働いています。このコーナーでは、そんな企業や若者の暮らしを紹介します。第63回は坂元醸造株式会社の吉永翔一郎さん(25)です。就職を控える生徒や学生の皆さん、ぜひ霧島市で働き・暮らすという未来を描いてみませんか。

取材協力企業

本社/鹿児島市上之園町21-15 ☎0120(207)717
醸造部/福山町福山3066-4
<http://www.kurozu.co.jp>

代表者:坂元 昭宏
設立:昭和52年
資本金:1億2,000万円
売上高:11億円(令和3年3月期)
初任給:高卒16.5万円、大卒20.5万円、院卒22.3万円
採用実績(新卒/中途):4人(4人/0人、令和4年度)
従業員数(男/女):76人(49人/27人)
平均年齢:41歳

有給休暇の平均取得日数:11日/年
月平均残業時間:3.7時間
育児休業取得者数(男/女):1人(1人/0人、令和4年度)
勤務時間:
本社/午前9時~午後6時
醸造部/午前8時~午後5時(年間休日118日)



市ホームページのこのコーナーのバックナンバーをご覧ください。