

地元の伝統食文化・黒酢を全国に。



休みの日は、子どもを公園に連れて行ったり、垂水市まで車を走らせ釣りをしたりして過ごしています。

家族でよくランチに行くのが、創業25年を迎えた国分中央の「中華料理 青菜」です。気さくで親切な店長が作る料理は、どれもおいしくボリューム満点。中でもお薦めは「麺セット」です。たんたん麺は中辛と辛口があり、中辛は子どもでも食べられる辛さ。サラダと春巻、杏仁豆腐が付くのもうれしいですね。そのほか、メインが2品選べるランチもあり、エビチリと牛肉のオイスター炒めが私の一押しです。

コロナ下の今は青菜の味が家でも楽しめるよう、弁当やオードブルのテイクアウトもしているので、ぜひ行ってください。



お薦め



中華料理 青菜(チンサイ)

- 場所 = 国分中央3-24-30
- 駐車場 = 20台
- 営業時間 = 午前11時30分～午後2時、午後5時30分～9時30分
- 店休日 = 月曜(祝日の場合は翌日)
- ☎ = 中華料理 青菜 ☎(46)9395



霧島でしかできない仕事、やりがいがあります。

OFF

ON

福山黒酢(株) レストラン事業部販売マネージャー
久永 駿太さん(28)
牧園町出身。隼人工業高校情報技術科卒業。平成25年入社。特技はバドミントン。趣味はゲームと釣り。妻と子ども2人の4人暮らし。隼人町在住。

江戸時代に福山町で生まれた黒酢。地区内には、いくつもの黒酢会社があります。その一つが、平成15年に創業した福山黒酢(株)です。同社の黒酢の特徴は、長期熟成による味のまろやかさ。半年から1年かけて発酵させるのが一般的な黒酢を、江戸時代から続く製法で3年以上かけて熟成させ、深い味わいを生み出します。

平成17年には、全国初の黒酢を使ったレストラン・黒酢レストラン黒酢の郷 柵志田をオープン。雄大な桜島を眺めながら、黒酢と地元産品、自社農園で採れた旬の野菜を味わうことができます。施設の1階にある売店では、人



気の黒酢ドレッシングをはじめ、フルーツ黒酢や黒酢スイーツなど50種類以上の商品を販売。全国の旅行会社が選ぶ「プロが選ぶ観光・食事・土産物施設100選」に8年連続で入選し、全国的にも高い評価を得ています。

入社8年目の久永太さん(28)は同社の販売マネージャーとして、つば畑の案内や製造過程の説明、売店での接客を担当しています。「全国各地から、そして老若男女問わず多くのお客さまが来る。黒酢の魅力を多くの人に知ってもらうため、その人に応じた言葉遣いや内容で工夫しています」と話す久永さん。「ツアー客の中には黒酢に興味のない方もいますが、帰る時に『説明が分かりやすかったから商品を買ってみたいよ』と言われた時は喜びが込み上げますね」と目を輝かせます。3年前にマネージャーとなり、新人教育にも携わるように。「責任のある仕事が増え、やりがいにつながっています」

私生活では2人の子育てに奮闘中の久永さん。「子どもが熱を出したときなどは、休みや出勤時間の調整してもらえるので働きやすい職場です」と笑顔を見せます。「今はできていますが、舟に乗って虫を見るなど年に数回、社員同士の親睦を深める行事もあります。一緒に働いて、柵志田の黒酢の魅力を全国の人に伝えませんか」

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47回は、福山黒酢(株)黒酢レストラン黒酢の郷 柵志田の久永駿太さん(28)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

福山黒酢株式会社 黒酢レストラン黒酢の郷 柵志田

霧島市福山町福山311-2 ☎0995(55)3231

<https://www.kakuida.com>

代表者: 津曲 晋作	創業: 平成15年4月
資本金: 1,000万円	売上高: 7億3,000万円(令和2年8月期)
採用実績(新卒/中途): 15人(4人/11人、令和2年度)	
従業員数(男/女): 38人(11人/27人)	育休取得者数(男/女): 対象者なし
平均年齢: 48歳	初任給: 18万~20万円
有給休暇の平均取得日数: 6日/年	勤務時間: 午前8時30分~午後5時(年間休日90日)
月平均残業時間: 20時間	

市ホームページで、このコーナーのバックナンバーをご覧いただけます。