



市

内には3つの自動車学校があります。そのうち、隼人町真孝にあるのが国分隼人自動車学校。年間千人以上が卒業します。最短16日で卒業検定を受検できるスピードプラン、隣接する宿舎に泊まり2週間程度で受検を目指す県外女性限定の合宿教習など、目指す県外女性限定の合宿教習など、スムーズな免許取得を実現するプランを備えています。

地域貢献活動にも意欲的。特に安全運転普及に力を入れ、市内の高校のバイク通学生を招いての運転講習や、福山高校へのバイク講習、国分中央高校への自転車講習などを実施しています。霧島国分夏まつりの総踊り参加やボウ

リング大会など、職員間の交流を深めるイベントも盛んです。

「この教習生だったとき、指導員が生き生きとしていたのがすごく印象的でした。昔からバイク好きなので、『ここで働けたら』と思っていたら、免許取得後に親しかった指導員からスカウトされて」と照れ笑いするのは、入社8年目の東美穂さん(27)。3年目から自動二輪の指導員、昨年から卒業検定の検定員も務めています。モットーは「楽しく」。教習生と冗談を交わして心の距離を縮め、少しの疑問でも質問しやすいよう努めています。会社の一番の魅力は「夏・冬の繁忙期以外は、シフトを調整すれば連休が取りやすいところ。バイクに乗って自分だけの時間に浸るのが最高」と声を弾ませます。

教え子に街なかで声を掛けられるのが一番幸せな瞬間とほほ笑む一方、「交通事故のニュースを見るたびに、私の教え子じゃないかと不安になります。命に関わる『運転』を教えるのは責任重大。だからこそやりがいがあり、時には厳しく教えるんです」と真剣な表情を見せる東さん。

「夢は将来、私の教え子が指導員になって一緒に働くこと。私が憧れた先輩たちのような指導が早くできるよう、これからも頑張ります」

ミライ、ワク・ワーク vol.19

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19回は(株)隼人自動車学校(国分隼人自動車学校)の東美穂さん(27)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
(株)隼人自動車学校 (国分隼人自動車学校)
 隼人町真孝123 ☎0995(42)6111

代表者：代表取締役 岩井 陽典
 創業：昭和38年12月
 資本金：1,300万円
 売上高：3億8,600万円(平成30年3月期)
 従業員数(男/女)：52人(34人/18人)
 平均年齢：44歳
 有給休暇の平均取得日数：20日/年
 月平均残業時間：18時間
 育児休業取得者数(男/女)：0人/1人(平成30年度)
 平成29年採用実績(新卒/それ以外)：3人(0人/3人)
 初任給：135,000円~174,900円
 勤務時間：午前8時30分~午後5時30分(年間休日88日)

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ください。

教え子の成長を見られるのが最高のご褒美です

ON

OFF



国分隼人自動車学校 指導第3課 東美穂さん(27)
 国分出身。国分中央高校情報会計課(現ビジネス情報科)卒業。平成23年入社。現在、教習指導員、技能検定員。趣味はバイク。両親・妹と4人暮らし。国分在住。



「もつ」が大好きな私。いち押しのもつ料理屋は国分中央の「もつらぶ」さんです。山盛りのキャベツ、ニラなどが乗った鍋のだしは鹿児島島の甘いしょうゆがベースで、ニンニクのきいた癖になる味。国産牛の小腸が次第にぷりぷりの食感に変わり、肉の濃厚なだしが溶け出したスープが野菜に染みて、何とも言えないハーモニーを奏でます。締めには雑炊か麺。味付けはカレー、トマト、卵の3種類から選べます。人気のチキンバーや、煮込み料理もビールや焼酎にぴったり。もつとだしは持ち帰りができるので、自宅でもつ鍋パーティーもお勧め。

実は私の一番のお気に入り、おかみさんの西田希与子さん(48)。笑顔がすてきで、一緒に話すとすごく楽しいです。この冬、お腹も心も温まるもつらぶに行ってみませんか。



もつ鍋もつらぶ
 ●場所=国分中央3-25-3 ●営業時間=午後5時30分~11時
 ●店休日=日曜 ●駐車場=4台(店の裏側)
 ☎=もつ鍋もつらぶ ☎(45)4578

「安全運転 の未来」をつくれる学校

うみのごちそうしろくま



柴田 ケイコ 作・絵

海のごちそうが大好きなしろくまは、「海の中に入ってみたら、どんな感じかな」と想像。おいしい物いっぱいのユーモア絵本です。



沼田 晶弘 監修

いらぬ物を手離す、物の置き場所を決める。整理整頓のこつや技を、ちびまる子ちゃんのキャラクターたちと一緒に学べる本です。

ちびまる子ちゃんの整理整頓



小川 糸 著

自分の幸せの先に、誰かの幸せがある。希望と再生の物語を紡ぎ続ける作家がつづる、生きることが心から楽しくなるエッセー集です。

針と糸



からだのための食材大全

NHK出版 編

食べている物のことを、きちんと知りたい。栄養と健康に着目した食材辞典。野菜や果物、魚介など、1,200種類以上の食材を収載。

図書館へ行こう



スマホ用



携帯用

<http://www.lib-kirishima.jp/>

新刊紹介

- 雑賀のいくさ姫／天野純希
- 救済／長岡弘樹
- 熱帯／森見登美彦
- 新釈猫の妙術／佚斎楞山
- 54字の物語 怪／氏田雄介
- 命の限り、笑って生きたい／瀬戸内寂聴
- 牧子、還暦過ぎてチューボーに入る／内館牧子
- パパのための娘トリセツ／小野寺敦子
- 胃弱のトリセツ／池谷敏郎
- 日本を動かした50の乗り物／若林 宣
- 30秒で腹筋100回分！リンパひねりで全身がやせる／高橋義人
- コケを楽しむ庭づくり／大野好弘
- 蒼い空へ／木本美紀
- 10歳からのプログラミング／中野コンテンツネットワーク協会
- おばあちゃんのわすれもの／森山 京
- どこがながいかわかる？／みやにしたつや
- ふたをばかっ／新井洋行



読書紹介

りんごの木
おはなし会

「りんごの木おはなし会」は昭和61年に発足し、会員は10人。毎月第1月曜に「赤ちゃんのための絵本とわらべうたの部屋」、第1土曜に「おはなしの部屋」を国分図書館で実施しています。

そのほか市内外の保育園や幼稚園、小中学校などで出張おはなし会やわらべうた講座などを通して、子どもたちに言葉の力で想像する喜びを知ってほしいと活動しています。

☎国分図書館 ☎(64)0918

霧島市立図書館においでください。

霧島市7か所の図書館(室)で本が借りられます。

- 国分図書館 ☎(64)0918
- 隼人図書館 ☎(43)7574
- 溝辺図書室 ☎(58)3191
- 横川図書室 ☎(72)1596
- 牧園図書室 ☎(78)3349
- 霧島図書室 ☎(57)0316
- 福山図書室 ☎(56)2026



女子駅伝名物、ダイコンの甘酢漬け

隼人町住吉
林 正子さん(65)



霧島市の早春の風物詩「県地区対抗女子駅伝競走大会」。毎年スタート会場で来場者をもてなすが、隼人町地域女性団体連絡協議会の皆さんです。

寒い中、体を温めてくれるお茶と一緒に振る舞われるのが、会員手作りの漬物。寒干大根やきんかん漬けなど約10種類、それぞれ2~3kgずつ並ぶ中、特に人気なのが「ダイコンの甘酢漬け」。隼人町住吉の林正子さん(65)が出し始めて10年になります。しゃきしゃきした小気味よい食感と、ユズの爽やかな香りに箸が止まらず、大会終了前には全部なくなるほどです。

「漬物の野菜は旬が大事。大会は冬

なので、ダイコンが一番おいしい。何度もお代わりする様子を見るとうれしくなりますね」とほほ笑みます。

出すようになったきっかけは十数年前、知人から作り方を教わったことでした。以来、地域の集まりなどに持っていくと評判に。その頃、あめやお菓子だけだった駅伝のおもてなしに、簡単な手料理を加えようと盛り上がり、林さんは漬物を出すことにしました。

「毎年来てくれる人たちが『今年もこいがあね、楽しみにして来たよ』と声を掛けてくれます。大会に出す漬物を漬けるときは、その人たちの顔が思い浮かぶんです。私にとっては、毎年積み重なっていく大切な思い出。食

べてくれる人にとっても、選手の頑張る姿と一緒に大会の思い出になってくれたらうれしい」と目を細めます。

今年も1月27日、大会がやってきます。林さんのダイコンの甘酢漬けをぜひ、会場で味わってみませんか。

FMきりしま(周波数:76.9MHz)で、この「思い出の味」を鹿児島弁で紹介します。

- 放送日時=1月17日(木)午後3時30分~、①1月18日(金)午前10時30分~
- コーナー名=「SHIKOと堀ちゃんのかごつま弁で語りもんそお」

なぜか元気になる
思い出の味



ダイコンの甘酢漬け

〈材料〉(4人前)

ダイコン…300g、白砂糖…45g、酢…20cc、塩…10g、コンブ・ユズ…適量

〈作り方〉

- ①薄切りにしたダイコンと他の材料をボウルに入れる。
- ②冷蔵庫で4、5日寝かせたら食べ頃。冷蔵で10日程度保存できる。

※写真手前がダイコンの甘酢漬け。右はハヤトウリのしょうゆ漬け。奥は朝鮮漬け。大会当日、ダイコンの甘酢漬けと共に味わうことができます。