

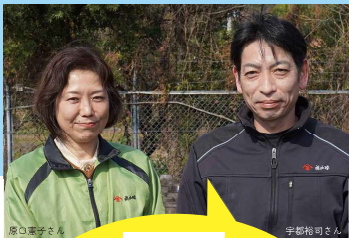


# 200年以上の歴史を持つ 伝統製法を守り続ける黒酢造り

<基本情報> ●設立/1974年(会社設立) 文政3年(1820年)頃創業 ●所在地/霧島市福山町福山3559  
●従業員数/15人  
●お問合せ窓口/TEL:0995-55-2539 ●HP/ https://fukuyamasu.co.jp



ポイント!  
福山酢醸造  
●約1万本の露天のかめ壺で酢を製造  
●200年以上変わらない製法!!



### Interview

工場長 宇都 裕司 さん  
鹿児島営業所 原口 憲子 さん  
へインタビュー



江戸時代から続く、かめ壺を使った伝統製法

### 業務内容は?

(原口)霧島市福山町に伝わる、露天のかめ壺を使った伝統製法で黒酢を作っています。製造の仕事は大きく分けて瓶詰め作業の部分と、黒酢の仕込みを行う外の仕事があります。その他、営業や小売を行う部署に分かれています。



用途に合わせた様々な商品ラインナップ

### なぜ、福山に黒酢の製造が根付いたのでしょうか?

(宇都)気候が合っているということ、元々港町だったことで、ここに中国から製法が伝えられたということもあります。古くから作られていることで、福山は土壌や空気中にも酢酸菌が住み着いていると言われます。

### 仕事のやりがい?

(宇都)黒酢造りは答えが無い仕事です。微生物、菌に左右されますし、その年の気候にも影響を受けます。いろいろチャレンジや工夫を積み重ねて、良い製品ができたときには

達成感があります。「露天のかめ壺で作る」というところは変えてはいけない伝統の部分ですし、お米や糶など鹿児島のものにこだわる、という点もそうです。その上で、新しい考え方を取り入れていかないと時代の流れと合わないところも出てきます。一例ですが、成分などは科学的に分析が可能になっていて、データで管理できるようになっています。そうした点を生かして、例えば化粧品用の原料に使うなど、新しい分野にも取り組めるよう意識しています。

(原口)イベント等での試食、試飲の際やご注文のときにお客様の声で「美味しかった」と言っていたのが一番嬉しいですね。黒酢を飲むというだけでなく、お料理など使い方の提案を行っているので、実際に試してみた方からの感想などは励みになります。また今の社長は6代目になりますが、先代の5代目・重久政純は黒酢造りに普及に貢献したということで旭日双光章をいただきました。全国に大手のメーカーさんもいらっしやる中で、お酢業界では初めてのことで、誇りに思っています。

### 鹿児島(始良・伊佐地域)で働く魅力は?

(宇都)福山町は地元なんですけど、伝統の黒酢に関わることがありがたいと思います。のどかで暖かい気候ですし、ゆっくりとした時間が過ぎるのも良いですね。(原口)錦江湾と桜島の風景が一番素晴らしい

と思います。一度県外に出て、戻ってきたときに改めてその良さに気付かされました。

### 求める人材像は?

(原口)コツコツ真面目に取り組むこと、正直なことが大切だと思います。失敗は起こりうることで、失敗しても包み隠さず相談してくれば対応できますし、悪い製品を出さないためにはそういったことがとても重要です。あとは黒酢が好き、食べることに興味がある方がよいですね。

### 高校生のみなさんへメッセージをお願いします。

(宇都)自分で決めたことじゃないと、やらされたことで失敗すると後悔しますよね。やりたいことは自分で決めて、チャレンジする姿勢を持ってほしいです。(原口)まずは素直な気持ちで先輩の言うことを聞いてみてください。地元の良さをどんどん発信してほしいと思います。また今の若い世代のみなさんはSNSとか、デジタルに強いと思いますので鹿児島のお酢も含め、地元の良さをどんどん外へ発信してほしいと思います。



江戸時代から続く伝統製法を丁寧に守っている



# コミュニケーションを大切に 地域に開かれた施設へ

<基本情報> ●設立/1970年 ●所在地/始良市加治木町木田1395番地16 ●従業員数/156人  
●お問合せ窓口/TEL:0995-64-3611 ●HP/ https://www.sachikaze.jp



### さちかぜ

●ワークライフバランスがとれ、働きやすい職場環境が評価され、コースエール認定、もにす認定、えるぼし認定、プラチナくるみん認定を取得



### Interview

入所介護課 マネージャー 坂元 宏成 さん  
入所介護課 原田 聖人 さん  
へインタビュー



施設内では季節に合わせた様々なイベントを開催

### 業務内容は?

(原田)障害のある利用者さんの食事支援、トイレの介助など生活全般の支援を行っています。(坂元)同様に利用者さんの支援のほか、マネージャーとしては職員のマネジメントも担当しています。



職員間の連携で24時間体制の支援を行う

### 仕事のやりがい?

(坂元)利用者さんから挨拶をしてもらえたり、声をかけてもらえたりすると嬉しいです。(原田)私は最初、利用者さんから全く話をかけてもらえなかったのですが、毎日自分から話すようにして徐々に関係性ができ、話してもらえるようになりました。そういう場面は喜びを感じます。

### 仕事の上で意識していることは?

(原田)食事支援、車いすの移乗など、利用

者支援に必要な技術は、まだまだ覚えたての部分があるので頑張っていきたいです。例えば、食事支援では、目の前の利用者さんだけではなく周りの方にも目を配っていただければいいですね。そういう点を磨いていきたいです。(坂元)福祉の業界も人材確保は課題としてあるので、スタッフ同士のコミュニケーションがとりやすい雰囲気作りなどを心がけ、働きやすい環境にしていくことは意識しています。

### これからやりたいことは?

(原田)3年の実務経験を経て、介護福祉士の資格取得を目指しています。(坂元)コロナ禍の間は難しかったのですが、イベントなど地域との関わりや交流を増やし、開かれた施設にしていきたいです。

### 鹿児島(始良・伊佐地域)で働く魅力は?

(坂元)家族のサポートを得られやすいとか、仕事の繋がりで意図せず昔の同級生に再会することもあるのは、地元ならではの良さだと思います。大学では福岡で一人暮らしをしていて、過去の自分を知らない人たちと関わりながら新しい世界を切り拓いていく楽しさも感じましたが、地元だと知り合いが多いので心強いですね。(原田)自分のことを知ってくれている人が周りに多く、身近に相談できる環境があるのは良いところだと思います。

### 求める人材像は?

(原田)私は人と会話することが苦手だったのですが、仕事し始めて徐々に苦手意識は消えていきました。会話が苦手な人でも、職員や利用者さんとのコミュニケーションの中で磨かれていくので大丈夫だと思います。(坂元)人と関わるのが好きで向いている仕事だと思います。職員にもそういった人が多いですね。

### 高校生のみなさんへメッセージをお願いします。

(原田)私は中学2年生から不登校になり、周りの目が気になって、そのまま卒業まで学校には行きませんでした。自分はどうなんじゃないか、と思いつつ他の可能性が考えにくくなるのがあり、自分は会話が苦手だと思ったのはそういうところからでした。人にはいろんな部分があるということを知ってほしいです。(坂元)私も学校には行っておらず、高校は通信制で卒業しました。意欲さえあれば、いろんな働き方ができるので、頑張ってください。



積極的なコミュニケーションから生まれる信頼関係