



やりたいことをできる仕事を自分でつくる

<基本情報> ●設立/2016年 ●所在地/霧島市隼人町(自宅にて飲食店営業および惣菜製造許可取得/毎週火曜、鹿児島市名山町「HAY」にて出店) ●従業員数/1人
●お問合せ窓口/Instagram ●HP/Instagram lovespice_nagisa



ラブスパイス

- お店に立つのは週1回
- 鹿児島の食材を季節に合わせて使用
- 会社の会議室などにケータリングも

ここがポイント!



Interview

かいき なぎさ
海木 渚さん
へインタビュー



「カレーを嫌いな人はいない」から始まったカレー作り

業務内容は?

週に一回、鹿児島市名山町のお店でカレーを出しているほか、料理教室、ケータリングや会員制の通販でカレーを提供しています。



要望に合わせてケータリングでのカレー提供を実施

現在のお仕事を選んだきっかけは?

社会人になって最初は信販会社に就職しました。その後、東京でアルバイトをしながら専門学校で服飾の勉強をしたり、派遣社員として不動産の仕事などもしたりしていました。東日本大震災を機に西日本で仕事を探そうと思い、ちょうど地域おこし協力隊の募集があって2013年に薩摩川内市の地域おこし協力隊として着任しました。協力隊の任期が終わったあと、2016年に開業し、始良市蒲生町の店舗でカレーを提供していました。2018年に屋号を変え、店舗を持たない今の業態になっています。

「カレー」を選んだ理由は?

カレーを嫌いな人が居ないですね。みんなが好きで人が集まるフックとなる食べ物を作りたい、というのがカレーを選んだ理由です。カレーをきっかけに人と人が繋がる場になればよいと思っています。

仕事のやりがいは?

人の紹介で来てくださる方が多いんです。お客さんを迎えるところで誰かが紹介してくれていたことがよくあって、だからこそ紹介してくれた人の顔に泥を塗るような仕事はできないと思うし、ありがたいと思います。やりたくないことをやらないために自営業を選んでいるところはあるので、楽しいことだけをやっている感覚はありますね。楽しくないことが生じたときは、どうやって楽しくするか、あるいはどうやって回避するかを考えます。

鹿児島(始良・伊佐地域)で働く魅力は?

生活コストの安さ、はメリットですね。夢がない話に聞こえるかもしれませんが、実際に自分で事業をしてみると都市部とは全く違うと思います。だからといって外に出なくていいのも思っていないで、県外も経験した上で、比較してはじめて良さが分かることもあるのでは。あとは温泉ですね。自営業だと自分の裁量で時間を気にせず、どこまでも仕事ができます。まいますが、温泉の営業時間内に間に合うよ

う仕事を片付けなければ、と思って無駄な残業をしなくて済んでいるところもあります。リフレッシュスポットが近くにあるというのは大きなメリットだと思います。東京だと仕事が終わっても満員電車で揺られて、その時間はまだ仕事という感じがあるけれど、仕事の前でも後でも、自分を切り替えられる環境がすぐそこにあるのは魅力ですね。

高校生のみなさんへメッセージをお願いします。

自分はちょっと世の中とズレてるのかも、とか会社で働くのに向いてないのかも、とか不安になることが誰でもあると思います。でも、自分の「できること」と「できないこと」、「やりたいこと」と「やりたくないこと」を本当に真剣に整理して、そこだけ考えれば生きていく術はあるし、必要な知識やセンスは、たとえ独学でも磨けばなんとかなる。毎日店に立ちたくない、という人が自営業でこうやって生きているのを知ってほしいです。



紹介でリピートにつながるお客さんも多い



地域の農業を地域で守る米づくり

<基本情報> ●設立/2006年(法人設立) ●所在地/伊佐市菱刈南浦1048-1 ●従業員数/4人
●お問合せ窓口/TEL:0995-26-4118 ●HP/ http://ecofarmnagaike.or.jp



エコファーム永池

- 6月に田植え～秋に稲刈りの米の時期と組み合わせ、冬に収穫できるネギを栽培することで年間通しての雇用を確保している

ここがポイント!



Interview

ひまご じゅんいち
代表理事 久松 淳一さん
たかしま まこと 高嶋 真琴さん 石原 達志さん
へインタビュー



米のオフシーズンである冬はネギの出荷作業がピーク

業務内容は?

(久松)地域の農家が高齢化して後継者も不足している状況の中、先祖代々の農地が荒れていく状況を作らないために、地域で法人を設立しました。現在は約20ヘクタールの農地で米とネギの生産、販売を行っています。米は精米まで行って約7割を消費者へ直接販売し、ネギは伊佐市内の会社を通じて販売しています。



生産した米は自社で製米し販売

生産されている米の特徴は?

(久松)伊佐市のなかでも特にこの地域は水が冷たく気温が低いこともあり、収穫量では他の地域の4分の3くらいしか採れないのですが、そのぶん食味コンテストで過去2回最優秀賞をいただくなど、味は評価されていると思います。また、特別栽培米といって、化学合成農薬・化学肥料を基準の半分以下しか使わない製法にもこだわって生産しています。

ここで働くきっかけは?

(石原)大阪出身なのですが、旅行で訪れた鹿児島を気に入って、まずは鹿児島市の会社に就職しました。その後、もっと自分の好きな土地を探そうとこの会社に出会い、両親も比較的都市部の出身なので農村への憧れもあったことから、入社を決めました。

仕事のやりがいは?

(高嶋)精米したお米を直接お客さんに販売しているので、美味しかったと言ってもらえたり、そういう電話をもらったりすると嬉しいです。 (石原)山間部なので、まだまだ機械化できず人の手でやらなければならない仕事が多いのですが、大きな企業のようにマニュアル化されていないことばかりなので、どうしたら効率よく作業できるか、ひとつひとつ工夫して仕事を進めるのは楽しいですね。

鹿児島(始良・伊佐地域)で働く魅力は?

(高嶋)いったん外に出て地元に戻ってきたのですが、今はネットやスマホがあれば情報も買い物も特に地方と都市部で差はないと思います。よく知っている地元の方々の中で子育てをできたのはとても良かったと思っています。また、地元の繋がりがあって、困ったことを相談してもらえたり、感謝されたりすることもあり、役に立っているという実感が持てるのも嬉しいです。

求める人材像は?

(石原)体力勝負の仕事なので、体力に自信がある人が向いていると思います。 (高嶋)作物を育てることが好きな人、仕事をこつこつと真面目にやる人ですね。 (久松)農業は人手不足なので、興味を持ってもらえるだけで、ありがたいです。未経験で入ったとしても、農業が合っていて長く続く人もいます。集落のみなさんで作った会社なので、集落とうまくコミュニケーションが取れる方だとよいですね。

高校生のみなさんへメッセージをお願いします。

(久松)農業の場合は、農産物がどういう過程で成長していくか、種から収穫までのサイクルはどうなっているのか、また、気候や虫にも左右されるので、そういうことに興味を持っておくことが必要です。ぜひ、いろいろなことに興味を持ってください。



箱詰めされ出荷を待つネギ