

## ● ワークプラザ求職者支援事業

就労支援コーディネーターが、ハローワーク佐世保ワークプラザと、本市の関連部署（子ども子育て応援センター、子ども未来部、生活福祉課、人権男女共同参画課）を巡回し、子育て中の母親や母子家庭、生活保護受給者などの就職を支援しています。ワークプラザ内の「佐世保市就労相談コーナー」を訪れた相談者に対し、「仕事の探し方」「適職の選び方」「履歴書・職務経歴書の書き方」「面接の受け方」などの就職支援を行い、ワークプラザでの職業紹介につなげます。

## 本市が取り組んでいる 求職者支援事業

新規学卒者はもちろん、若年求職者や子育て中の母親、地域の雇用を生み出す企業などを支援しています。

産業政策課 ☎24-1111

## ● 地域雇用創造推進事業

優秀な人材が地元の企業に就職できるように、人材の育成や確保、就職促進のためのセミナーを受講料・教材費無料で開催しています（平成19年度～同21年度まで開催）。

### 雇用拡大メニュー（特産品開発のノウハウ指導）

- 田舎料理・土産物開発事業
- 特産品開発・販路拡大セミナー（本年度分は終了）

### 人材育成メニュー（個人のスキルアップ）

- 接客マナー能力向上セミナー（1月開催予定）
- IT人材育成講座（1月12日～2月26日開催予定）

- コールセンターオペレーター育成講座（募集終了）
- 情報メディア技術者育成講座（本年度分は終了）
- エコツアーガイド・地域コーディネーター育成講座（同）
- 起業家育成講座（同）

### 就職促進メニュー（企業紹介や情報配信など）

- 就職面接会（1月27日開催予定・本紙19ページ参照）
- ものづくり企業の紹介展（本年度分は終了）

※詳しくは、下記ホームページをご覧ください。

産業政策課内・佐世保市地域雇用創造協議会  
☎80-1769 <http://www.sasebokoyo.net/>

## ● 若年者市内就職促進事業

新規学卒者（高校、短大、高専、大学等）を中心とした若年者の市内就職を促進させるための取り組みとして、平成19年度からフレッシュワーク佐世保に事業推進員1名を常駐させ、地元企業と学校、学生、若年求職者の相互理解を深めるためのさまざまな活動を行っています。

### 企業訪問、学校訪問

事業推進員が、これまでに延べ約660社の企業訪問、延べ約150回の学校訪問を行い、収集した情報を双方に提供しています。

### フレッシュワーク佐世保での就職支援

事業推進員が集めた情報は、フレッシュワーク佐世保で実施している「個別指導」や「セミナー」で若年求職者に提供するなど、就職支援に活用しています。

### 学校との連携

学校や学生に、市内企業の魅力を伝え、理解を深めてもらうために、「市内企業の紹介イベント」や面接指導などを行う「就職に役立つセミナー」を開催しています。

### 「市内企業採用情報」の作成・公開

従業員を採用する見込みがある、または採用意欲の高い市内企業の情報、事業主や人事担当者から直接聞いた就職活動に役立つ情報（企業紹介、採用予定、求める人物、選考過程等）を掲載し、学校などに配布しています（市ホームページからも閲覧できます）。

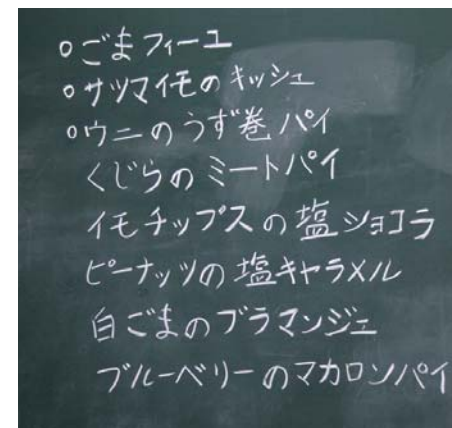


## 物産の開発に取り組む人や企業を応援！ 田舎料理・土産物開発事業 第3回シェフの気まぐれスイーツ教室



土産物の開発を考えている市内在住の求職者や市内企業などを対象としてセミナー等を開催する「田舎料理・土産物開発事業」（佐世保市地域雇用創造協議会主催）。本年度は宇久町商工会が主体となり、宇久の特産品を使ったスイーツ講座（昨年10月から本年2月まで全5回）が、宇久地区生涯学習センターで開催されています。

全5回を通して講師を務めるのは、市内の洋菓子店「さいかい堂」オーナーシェフの永田則之さん。地元の食材を使ったスイーツの開発に熱心で、セミナーでは、宇久の特産品を使った「塩キャラメル」や「ウニのうず巻パイ」など多くのオリジナルスイーツを紹介しています。取材した第3回（昨年11月5日）には、宇久地域の住民など約20人が参加。参加者の皆さんはプロの発想力や技術力などを学ぼうと、熱心に講師の話に聞き入っていました。



今回の講座のスイーツメニュー。○印が付いた3つのメニューは受講者が実習し、ほかの5つは講師が作り方を披露しました。



「ウニのうず巻パイ」(上)と「ブルーベリーのマカロンパイ」(下)



柄本恵美子さん（宇久食品勤務）講師が熱心に指導してくださり、今回、パイ生地作りなどを初めて学びました。今後は食材のアレンジの仕方なども積極的に学んで仕事に生かし、宇久島をPRできる新しいお土産を開発したいです。



平田久美子さん（主婦）お菓子作りが好きで「宇久産の食材を使って何かできないか」と日ごろから思っていたので、毎回受講するのが楽しみです。特に今回は、わたしが知人からもらったブルーベリーを使って講師にマカロンパイを考案していただいたので、大変参考になりました。



講師 永田則之さん  
洋菓子店「さいかい堂」オーナーシェフお菓子作りのノウハウを教えるというよりも、「ものづくりに関心がある人を育成する」という気持ちでセミナーを開いています。事業の趣旨を踏まえ、参加者に「ものづくり」の楽しさを伝えながら、コミュニケーションなども築いていきたいと思っています。お菓子には人を幸せにし、「作る人と食べる人」「贈る人ともらう人」のきずなを強くする素晴らしい力があります。そのことを皆さんに知ってほしいと思います。

お菓子は  
人と人との  
きずなを強くする