



(右) 巣箱の様子。みかん畑養蜂所には6台の巣箱があり、1箱には5千~2万匹の蜂がいると言われてます
(中) 巣箱の様子を見る安永さん(左) 全て手作業で作られる非加熱の「生はちみつ」

特集 移住レポート
佐世保で見つけた 私たちの仕事
本市が力を入れている移住支援。中でも仕事は、移住を考える上で大切な要素です。今回の特集では、佐世保で一生の仕事、自分らしい暮らしを見つけた人たちを紹介します。



江上町で「みかん畑養蜂所」を営む安永義明さんと知絵さん夫妻

みかん畑養蜂所

体にいいことを大切に、人生を楽しむ

安永義明さん・知絵さん(江上町)

豊かな田園と大村湾に囲まれた江上町で「みかん畑養蜂所」を営むのは、安永義明さん、知絵さん夫妻です。ここで飼っているのは、固有種のニホンミツバチ。クリやシイなどさまざまな樹木の花、草花から蜜を取るため、ニホンミツバチの蜂蜜は「百花蜜」と呼ばれ、その色や風味も季節ごとに変化します。しかし、収穫できるのは年に1、2回だけで収穫量も少ないため、近年では貴重な存在です。自然のままの蜂蜜はえぐみがなく、味に深みがあります。「加熱していない生の蜂蜜なので、体にいい成分が壊れずに残っています」と知絵さんが話すように、健康にもいい蜂蜜の評判は少しずつ広がり、現在は全国から問い合わせがあるそうです。

ミツバチから広がったつながり
養蜂を始めたきっかけは、美術講師やイラストの仕事もしている義明

さんが画材として蜜ろうを取るためでした。蜜ろうを絵の具に混ぜると雰囲気の良い絵が描けるんですが、始めてみると蜂蜜もおいしいし、蜜ろうの質も良くて」と話す義明さん。最近では、ミツバチの話とお絵描きを組み合わせたワークショップなども開催しました。一方で知絵さんも、蜜ろうクリームづくりや味噌づくりの教室、ヨガインストラクターの資格を生かしてヨガのレッスンなども開催しています。「教室やイベントを通して、体にいいものや地元の作り手を紹介していきたい」と話します。

家族や地域の支えがあつてこそ
長崎や東京でデザインの仕事をした後、に教職に就いた義明さんと福岡出身の知絵さん。佐世保に来た当初の生活は、今とは全く違っていたそうです。「当時は夫も忙しくて、知り合いもいなかったの、初めは子育て



離れに展示してあるイラストや器などの作品。普段はヨガのレッスンや教室のためのスペースになっています

【みかん畑養蜂所】
江上町3228 ☎55-5753
ホームページ
<http://www.tvs12.jp/~mikan/>
※現在、蜂蜜は完売していますのでご了承ください。

でも孤独でしたね」と言う知絵さん。今では時間の余裕も生まれ、家族そろっての夕食と晩酌が欠かせない、と笑顔で話します。

夫妻がここに引越したのは、陶芸家でもある知絵さんが窯を作られることが決め手だったと言います。「来るときは正直言ってチャレンジでしたが、周りにはいい人はかりで。夫も町内の活動に参加しています。ご近所の方に子どもを見てもらったり、冬にはミカンをもらうことも」と話す知絵さん。義明さんも「皆さん温かく迎えてくれましたし、見守ってもらっている感じです。家族がいたからこそ、地域にも入りやすかったですし、こういう暮らし方ができるんだと思えます」と続けた。

(取材日 6月28日)



(上) 修業時代の作品などが並ぶ店内(下右)靴の修理作業の様子
(下左)予約制で革を使ったベビーシューズづくり体験も行っています



靴修理屋を営む金崎智之さん、恵さん夫妻



(上) 旬のイサキとイカの刺し身。島内では獲れたての魚が食べられます(下)黒島漁港の様子



漁業後継者として黒島にUターンした吉田和彦さん

刺し網・一本釣り漁

魚のおいしさを もっと広めたい

吉田和彦さん(黒島町)

教会の島として知られる黒島では、多くの島民が漁業で生計を立てています。昨年4月に神奈川県から黒島に戻り、後継者となった吉田和彦さんに話を聞きました。

「いつかは父の後を継ぐつもりでしたが、数年前に両親が入院しまして。元気がうちに引き継いでおこす、と里帰りを決意しました。今は刺し網漁と一本釣りをやっています」と吉田さん。以前は大手電機メーカーのエンジニアとして忙しい日々を送っていました。「退職前にはリーダーとして多くの部下と複数のプロジェクトを抱えていました。漁師は自分1人の責任なので、その点は気持ち楽になりましたね」と振り返ります。

新しい発見 魅力的な仕事

午後4時ごろに漁港へ準備を始め、漁場に出るから早朝まで漁を続けるのが吉田さんの1日。漁がない日は



漁港そばの黒島ウェルカムハウス(☎56-2311)では、特産品の販売や自転車の貸し出しなどを行っています。

網の準備などの仕事があります。会社員時代は昼型の生活でデスクワークが中心。完全に逆転しましたね。漁師は全身の筋肉を使う仕事で、最初は魚を揚げるのも精一杯だったので、慣れるまでは大変でした」

漁業の魅力について吉田さんに聞くと「手に職を付けられる。魚が獲れるよさになるまでは大変ですが、コツさえ覚えれば、収入も自分の頑張りに次第です。おいしく食べるための魚の締め方などもあって、新しいことを覚えることが好きな人には魅力的な仕事だと思います」と答えてくれました。当初は転職に反対していた家族も、今では応援してくれているそうです。

「この地域の魚っておいしいんですよ。会社員時代の同僚にも獲れたての魚を送っていますが、とても好評です。これからも、黒島の魚のおいしさをどんどん広めていきたいと思います」
(取材日) 6月27日

金崎靴修理屋

佐世保は人と人の 近さが魅力

金崎智之さん・恵さん(上京町)

佐世保で数少ない、靴やバッグ、傘の修理を手掛ける「金崎靴修理屋」。昨年9月にオープンしたこの店を営むのは、福岡出身の若き靴職人、金崎智之さんと恵さん夫妻です。「佐世保の祖父母から、靴の修理屋が少ないと聞いたのがきっかけでした」と智之さん。元々は靴作りを志していました。が、「靴の全部が見られる」と19歳で靴修理の道に入り、福岡や東京で経験を積みました。その後イタリアに渡り、ローマの靴工房の門を叩きます。「自作の靴を持って通って、ようやく入れてもらえました。イタリア語ができなかったので言葉の面では大変でした」と振り返ります。

約2年の修行を終え福岡に戻ってからは、開業に向けて動きました。「佐世保に出店すると決めてからは、準備のため休暇を使って福岡から通っていました。妻はそれまで佐世保に来たことがなかったんですが、応

援してくれましたし、店のことも助けてもらっています」

佐世保で開業して良かったこと

金崎靴修理屋では現在、1日に約10足の修理を行っています。「口コミもあって、お客さんは徐々に増えています。男性客も多いですね。佐世保に来て驚いたのは、人と人が近いところ。まちなかでお客さんと会うと、お客さんの友人もまたまた通リかかって話が始まったり。来店する方も気軽に話せることが多いので、仕事の上でも助かっています」

靴修理の醍醐味を「お客さんに感謝されるときですね」と話す智之さん。「靴を一から組み立てる技術があるので、他店が断るような難しい修理にも対応しています。状態を見てご提案しますので、大切な靴はぜひ一度持ってきてください」
(取材日) 6月22日



【金崎靴修理屋】
上京町2-14 ☎76-7491
営業時間 9時~20時
定休日 火曜日

「させば移住サポートデスク」
をご利用ください

住まいや仕事など、UJターンを検討している人のさまざまな相談に乗ります。移住経験者の目線で懇切丁寧に対応しますので、お気軽にどうぞ。

☎させば移住サポートデスク ☎25-9251

移住相談会

市の担当者も伺います。佐世保への移住を検討されているご家族、知人にお知らせください。

- 東京 9月25日(日) 東京交通会館(有楽町)
10月 8日(土) 東京交通会館
11月13日(日) 東京交通会館
- 大阪 11月 5日(土) グランフロント大阪
(JR大阪駅そば)
- 福岡 8月28日(日) 博多駅ビル
10月30日(日) リファレンス駅東ビル
貸会議室

※相談会の開催情報は随時掲載しています。開催時間など詳しくは市HPでご確認ください。

☎させば移住サポートデスク ☎25-9251

移住希望者の就業・創業支援

- 新規創業支援事業
県外から移住して製造業、情報サービス業、ベンチャービジネスの分野で1年以内に創業した人に、経費の一部を助成します(上限100万円)
☎商工物産課 ☎24-1111
- 農業・漁業担い手育成
☎農業畜産課(農業)、水産課(漁業)
☎24-1111

職業紹介・創業支援機関

- 佐世保市産業支援センター
創業や経営に関する相談などを行っています
松浦町5-1 ☎24-6051
- させばお仕事情報プラザ ☎76-7713
UJターン希望者向けの無料職業紹介事業を行っています
- 佐世保商工会議所 ☎22-6121
- ハローワーク佐世保 ☎34-8609
- ハローワークプラザ佐世保 ☎24-0810

記事に関する問い合わせ 秘書課 ☎24-1111



(上)おいしいような焼き菓子が並ぶ店内
(下)従業員の皆さんと、エントランスの前で



(上)厨房の様子。忙しい中でも楽しい職場づくりを心掛けています
(下)佐世保産のものや旬のフルーツを使ったケーキもあります



ジェニユインでパティシエを務める西春菜さん

洋菓子ジェニユイン

味を守りながら
新しい風を吹かせる

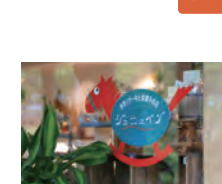
西春菜さん(名切町)

名切町の「ジェニユイン」は、色鮮やかで季節感あふれるケーキなどが並ぶ洋菓子店です。ことしの2月からパティシエ(菓子職人)を務めるのが、本市出身の西春菜さんです。「パティシエの道を開いてくれたのが先代なので、これが恩返しなのかなと思います」と話します。「母が家でよくお菓子を作ってくれて、自分も作るようになって。部活で遠征に出るときには、前の夜にクレープを作って仲間を持って行く方に入れていましたね。人に喜んでもらうのが嬉しくて、いつしかお菓子作りの道に入りたいと思うようになりました」

いざ、お菓子作りの道へ
そんな西さんがパティシエを志したのは高校生のときでした。「同級生のお父さんがジェニユインの先代で、ごちそうになったお菓子がおいしくて、感動しました」卒業後は専門学校

をやるつもりになるようになって、独立の一步が踏み出せたんです。佐世保に戻った西さんは先代との話の末、スタッフごと店を引き継ぐことになりました。

お店の現在とこれから
現在、ジェニユインでは以前からの定番と新しいお菓子の両方を扱っています。「店内は変えたところもありますが、先代が作ったお菓子はこれからも同じスタイルで出していこうと思っています。お客さんからおいしいと言ってもらえると本当に嬉しい



【ジェニユイン】
名切町1-2 ☎25-8001
営業時間 10時~19時
定休日 水曜日

に進みたい」と先代に相談したときも「学校よりも現場で学ぶ方が身に入る」と説得され、福岡県小郡市で弟子が営む洋菓子店「レヴ・ド・ペペ」を紹介されました。「最初は販売で、一通り作れるようになるまで数年かかりました」。8年間の修行の後、東京などで経験を積み、2年前に香港に渡りました。「修業時代の同僚が香港でコーヒー店を始めて、お菓子を出したいからと頼まれたのがきっかけ。最初は英語もできなかったし、文化の違いもあって戸惑うこともありましたが」と話す西さん。試行錯誤の末「焼き立てを提供したい」と出したタルトなどの焼き菓子が人気となりました。

そんな折「レヴ・ド・ペペ」オーナーからの電話で、ジェニユインで後継者を探していることを知ります。「いつかは佐世保で店を持つ夢はありました。香港に行ったことで精神が強くなった。自分のやりたいこと

です。逆こちらがエネルギーをもらっています」
パティシエとして多忙な日々を送る西さんに今後の展望について聞きました。「先代への感謝の気持ちを忘れない、スタッフみんなが楽しく働けるお店にしたいです。これからは素材が引き立つお菓子や、秋には香港で出していた焼き菓子も始めたいと思います」。その他にも、米海軍の家族向けお菓子作り教室、オンラインでの販売などやりたいことが多すぎて「と笑顔で話してくれました」。
(取材日) 6月20日