

がんばれ！ 地元で働き始めた仲間たち

過疎と高齢化が進んでいる上関町。過疎化した一番の原因は地元へ雇用が少ないことです。そんな中、地元・上関町で仕事を始めたお二人を今回はご紹介したいと思います。

一人目は、「3級海技士」の資格を活かして、大好きな上関の海で定期船の船員という仕事に就かれた若者、門脇卓矢さん。もう一人は、故郷・祝島にUターンし、中華料理の職人として長年鍛えた腕を活かして、食堂を開業された古泉勉さんです。お二人にお話を伺いました。

◎定期船「いわい」 船員

門脇 卓矢さん（23歳）

●船員になられたのはいつからですか？

去年（平成25年）の11月21日から勤務しています。

●Uターンはいつからですか？

室津です。室津小から上関中、そして大島商船高等専門学校に進んで、地元で就職しました。

●大島商船時代の思い出は？

5年生の時に、訓練で帆船「日本丸（二世）」に乗りました。日本各地にも寄港しましたが、ハワイのホノルルまで1ヵ月くらいかけて航海したことが特に印象に残っています。

●船員になったきっかけは？

小さい頃から上関海峡を通る船を眺めながら、「将来は船乗りになりたい」と思っていました。

●資格は何を持っていますか？
大型船舶を運航するための「3級海技士（航海）」の免許を持っています。

●その資格を取得するには？

商船学校を卒業すれば筆記試験は免除になります。卒業後に口述試験を受けて合格すれば免許を取得できます。

●その資格で「いわい」も運転できますか？

はい。できます。

●現在の勤務日、勤務時間は？

4日勤務して、2日休みという勤務パターンです。朝は4時30分に起きて、5時20分に室津港へ行き、出航の準備をして、6時10分に出航します。

●仕事の内容も？

港に着いた時や、出航する時に船をつなぐロープの管理と荷物の積み下ろし。そして、四代から乗ったお客さんへの切符の販売などです。

●船に乗っていて大変なことは？

勤務で大変なことはまだ特にありません。でも、波で揺れが大きい時に、船の外側を歩く時は少し緊張します。

※3級海技士の資格を取り、船乗りになる夢を叶えた門脇さん。これからもがんばってください。



◎「お食事処 古泉」店主

古泉 勉さん（64歳）

●お店を開店されたのはいつですか？

今年（平成26年）の1月8日にオープンしたばかりです。

●営業時間は？

朝11時～夜8時までです。持ち帰り用の惣菜は朝10時から販売しています。

●定休日は？

毎週水曜日と第2、第4火曜日です。

●Uターンはいつからですか？

祝島生まれで小学校2年生まで島で育ちました。父の仕事の関係で炭鉱の町へ引っ越し、中学を卒業後に就職で関西へ行きました。

●料理人をされていたのですか？

京都のつなぎ屋さんで働いた後、大阪で中華料理の店に30年くらい勤めました。

●祝島にUターンされたきっかけは？

父がUターンして、母に帰って来るよう頼まれました。島に帰って来たのは、ちょうど1年くらい前です。

●お店を始めることになったきっかけは？

島のお年寄りに美味しいものを安く提供したいと思って始めました。

●メニューはどれくらいありますか？

定食（80円）と一品料理（430円）が数種類ずつ。それと、持ち帰り用（280円）のメニューもあります。ビールと日本酒も飲めます。

●一番のおすすめメニューは何ですか？

「とりから甘酢あんかけ定食」です。これが一番人気ですね。

●苦労されていることはありますか？

島では手に入らない食材があり、材料が手に入った時にしか作れないメニューがあることです。

●今後の予定は？

今は中華ですが、慣れてきたら少しずつメニューを増やして、和食や洋食も出したいと考えています。それから、夜は居酒屋メニューも考えて出せたらいい、と思っています。

※慣れた手つきで、美味しい料理を手早く作られる古泉さん。まだオープンして間もないですが、持ち帰りメニューは島のお年寄りにはとても好評のようです。これからどんなメニューが登場してくれるか、楽しみですね。



あいご（細い路地）を覗くと、お店の看板が見えるよ。迷わずに来てね！

「お食事処 古泉」周辺地図

◎「いわいタイムス」3月号は3月2日（日）発行予定です。