



町の農産物を使った特産品を開発

本紙6月号で紹介した特産品開発プロジェクト。株式会社もへじによるオリジナル商品の開発に、JAL、東海大学、上益城農業協同組合と町が協力し、町内産のスイカとミニトマトを使った新たな特産品を開発しました。

令和4年8月には赤坂社長が町を訪れ、特産品の原料を提供した農家代表のスイカ部会長、ミニトマト部会長と意見交換を行いました。



赤坂社長と特産品原料生産者が意見交換



おもてなし講座で職員の接遇向上

令和4年6月、株式会社JALスカイ九州から阿蘇くまもと空港で働くグランドスタッフを講師に招き、町職員対象のおもてなし講座を実施しました。2日間にわたる6コマの講座で、町職員約160人が受講。あいさつや敬礼(お辞儀)の実践を交え、JALグループ社員が日頃から大切にしている「おもてなし五原則」を学びました。



町役場で行われた職員対象のおもてなし講座



産業振興課 商工観光係
かわい まんたろう
川合万太郎さん

Interview

楽しみながら、次につながるサステナブルな仕事を

自治体で働くのは初めての経験で、飛び交う熊本弁や、利益を求める民間企業とは異なる仕事の仕方をととても新鮮に感じています。

約1年半、町の観光や物産振興に携わってきた中で、最も印象に残っているのが特産品開発。関係機関との調整など苦労はありましたが、町の人たちが完成をすごく喜んでくださり、私にとっても今までの人生

で1番楽しい経験となりました。自分で考えてやりたいと思うことを関係者に相談し、実現できるのは本当に幸せなことで、益城町でこのような経験をさせていただきうれしく思っています。

残りの期間も、来年、再来年と続いていくサステナブルな仕事をして、次につなげていければと思います。