

「かわさきハーブソーセージ」でタッグを組んだ(左から)福田さん、池田さん、蟹江さん、羽生さん=いずれも中原区で



川崎の力強さを表現したという「かわさきハーブソーセージ」

12・13日、アートフェスで披露

かわさきハーブソーセージ

タッグを組んだのは、生ハム輸入加工販売会社「協同インターナショナル」(宮前区)、約三十種類のハーブを育てる障害者の作業所「はるまハーブ園」(麻生区)、飲食店「キッチンSUZYA」(中原区)、デザイン会社「モノプロエス」(宮前区)。協同インターナショナル食品部取締役の池田伸敏さんのひと言を基に、市と市産業振興財団が各店・社などをマッチングさせた。

取り組みは昨年十二月にスタート。「川崎らしい力強さ」をコンセプトに、池田さんは「SUZYA」の蟹江脩礼社長から自家製のレシピをもらって量産できるように試行を重ねた。ハーブの量や切り方、見栄えにも工夫を凝らし、プレーンとスモークの二種類

名産

誕生

福祉作業所や
飲食店など
4者がタッグ

スマリーやラベンダー、オレガノなどのハーブを季節ごとに提供するハーブ園の福田真さんは「福祉の枠を超えてハーブが商品として市場に出せるのがとてもうれしい」と喜ぶ。

定時制高校80人 職人の技を体験



川崎市技能職団体連絡協議会の青年部は八日、高津区の市立高津高校の定時制に通う三年生約八十人を対象に職業体験授業を開いた。建築業や広告美術業、タイル・築地業など技能職の魅力や実情を伝え、進路の参考にしてもらう狙い。希望をもとに、参加した十職種の職人約二十人の下で植木の剪定・写真・やかんなどが体験した生徒たち。理容師の授業を受けた嶋田郁香さん(二)は「肌のケアや産毛そりなど仕事の内容がよくわかり参考になった。進路はまだ決めていないので参考にした」。福利厚生などの待遇の説明もあった。

定時制高校生向けの職業体験授業は昨年度から始め、今年は同校と市立橘高校(中原区)の二校で開く。

青年部代表で工務店を経営する井口康明さん(三)は「技術職は地道だが、新しいものを研究し、古いものを守る仕事。その良さを感じてもらえれば」と話していた。(平木友見子)