

令和7年度 会計年度任用 職員の募集

2/28(金)
締切(必着)

問合せ／本庁総務課人事職員G (内線4541、4542)

市では、令和7年度の会計年度任用職員(月額・月額1/2勤務)を募集します。月額と月額1/2勤務では、勤務条件などが異なりますので確認の上、ご応募ください。

会計年度任用職員とは

会計年度任用職員とは、地方公務員法の改正に伴い、令和2年度から新たに設けられた非常勤職員の制度です。

勤務条件など

- ①会計年度任用職員(月額)
 - ・主に月16日、8時30分～17時15分の勤務となります。
 - ・健康保険(共済組合)、厚生年金、雇用保険の適用があります。
 - ②会計年度任用職員(月額1/2勤務)
 - ・主に月14日、9時～16時の勤務となります。
 - ・健康保険(共済組合)、厚生年金、雇用保険の適用はありません。国民健康保険と国民年金への加入が必要です。
- ※①、②とも、職種によっては条件が異なりますので、詳しくはお問い合わせください。
※地方公務員法上の服務に関する規定が適用されます。

報酬月額

市ホームページに掲載の報酬月額は、新年度の見込額(参考)です。令和7年度の予算の状況などによっては変動する場合があります。条件を満たす場合、賞与の支給を予定しています。

休暇など

年次有給休暇などがあります。

任用期間

令和7年4月1日～令和8年3月31日
※再度任用されることがあります。

応募資格

採用時、本市に居住する方で、希望する職種の応募資格を満たす方
※複数職種への応募はできません。

提出書類

- ①履歴書(市販品可、顔写真貼付)
- ②応募資格に資格要件がある場合は、資格を証明する書類の写し(資格取得見込みの場合は、その旨を記載したもの)

選考方法

面接試験など
※試験日などは、後日、応募者に通知します。(3月を予定)

応募方法

市ホームページに掲載の募集要項の応募先へ直接または郵送
※ハローワーク川内に求人情報を提供しています。

募集職種や勤務先、業務内容などの詳細については、市ホームページをご確認ください。



▲市ホームページ

台湾の家庭料理

ローザオハン 肉燥飯



▲田寮月世界



毛 玟瑠さん

今回は、本市の地域おこし協力隊として活動している台湾高雄市出身の毛玟瑠さんに、台湾の家庭料理の肉燥飯を紹介していただきました。

肉燥飯は、たくさんの屋台が集まる夜市でも販売されていることが多い台湾の家庭料理の1つです。

「中学生の頃から祖母や母に料理を教えてもらうことが多く、一緒に作っていくうちに料理が好きになった。肉燥飯は、祖母と母と一緒に作った思い出の一品です」と笑顔で話す毛さん。家族に料理を振る舞うと、喜んでおいしそうに食べてくれるといいます。

毛さんの出身地である高雄市は台湾南部に位置し、海が近く自然が豊かなところだそうです。比較的暖かい気候のため、薩摩川内市はととても寒く、気候に慣れることが大変だと教えてくれました。

また、毛さんの実家の近くには、「でんりょう田寮月世界」という有名な観光スポットがあり、そこでは灰色の山肌が露出し、月面に迷い込んでしまったとを感じる光景を見ることが

できるそうです。ぜひ訪れてほしいおすすめの間所だと教えてくれました。

台湾で7年間日本語を勉強していた毛さん。地域おこし協力隊として活動するきっかけとなったのは、鹿児島純心大学への交換留学だったそうです。

「在学中に教授から地域おこし協力隊の仕事があると教えてもらいました。私の好きな自然が豊かなところや、周囲の人たちの優しさに触れ、留学が終わった後、また薩摩川内市に戻りたいと考えるようになりました」と笑顔で話してくれました。

地域おこし協力隊として、峰山地区コミュニティセンターを拠点に柳山アグリランド内の喫茶店の経営や商品開発、イベント企画や情報発信などに取り組んでいます。

特に商品開発に力を入れているそうで、柳山の名物でもある焼き芋と台湾料理を組み合わせたメニューを開発中とのこと。

「今よりもっと、柳山アグリランドに訪れる人を増やしたいです」とこれからの意気込みを話してくれました。



レシピ

【材料】(3～4人分)

- 白米：450g ●豚ひき肉：600g
- 揚げ豆腐：2個 ●卵：2個
- 乾燥シイタケ：3個 ●ニンニク：3片 ●ネギ：3本 ●水：1ℓ
- 酒：250ml ●しょうゆ：125ml
- オイスターソース：125ml ●砂糖：大さじ2 ●こしょう：小さじ2

【作り方】

- 準備：ゆで卵を作り、乾燥シイタケをお湯に浸して戻す。(戻し汁は残しておく)
- フライパンに油をひき、豚ひき肉を中火で炒める。
- 薄切りにしたシイタケ、こしょう、砂糖を加えて豚ひき肉と一緒に炒める。
- しょうゆ、酒、水、シイタケの戻し汁、ネギ、ニンニク、揚げ豆腐、ゆで卵、オイスターソースを加え強火で沸騰させる。沸騰したら、蓋をして弱火で30分煮込む。
- 煮込み終わったら、半分に切ったゆで卵と一緒にご飯にのせて完成。

～ワンポイント～

- コーラを250ml入れると、肉が柔らかくなる。
- 豚ひき肉は、底が少し焦げるくらいまで炒め、脂を出すのと臭みを取ることができる。



皆さんの思い出の料理を大募集

皆さんの思い出の料理とそれにまつわるエピソードなどがありましたら、どしどし情報をお寄せください。取材に伺います。

問合せ／秘書広報課企画総務・広聴広報G(内線4122)