



坂本 香純さん (船越・22)

## お客様に寄り添える職員に

「お客様のお金を預かることに責任を感じます」と真剣な表情で語るのは、宮古地域にある金融機関で働く坂本香純さん。ことしの4月に山田町内の支店に異動してきました。

入社3年目の彼女が現在担当する仕事は、預金の取り扱い。利用者のお金の出し入れなどの手続きを行っています。以前勤めていた本店で、利用客に『対応が良い』と褒められ

たことから、常に笑顔と利用者への思いやりを心がけています。本町で生まれ育った彼女がこの仕事を選んだ理由は、地元のために働けるから。「地元を知る職員が多く、お客様に寄り添った対応ができます」と自信をのぞかせます。

休みの日は、映画を見たり、旅行に行ったりと、充実している様子。また、釣り好きのお父さんの影響で、家族や友人と釣りによく出かけるそうです。

取材中、上司や同僚からたくさん声を掛けられる坂本さん。「職場は互いに協力し合える雰

囲気があります」と嬉しそうに話すと彼女は、周囲の温かさに支えられていると感じました。「人に優しく、思いやりを」がモットーの坂本さん。お客様に寄り添える職員を目指し、地元山田町での新たなスタートを切りました。

## キッチンスタジオ No.99

# ハーモニー

このコーナーでは、町栄養士や山田町食生活改善推進員連絡協議会の皆さんが手軽に作れるお弁当や郷土料理、旬の食材を使った料理などをご紹介します。今回は、食感も楽しめる「アサリのガーリック風味コロケ」です。

## 【材料（2人分）】

じゃがいも…2個 にんにく…1片 オリーブオイル…大さじ2 アサリのむき身…30<sup>g</sup> 玉ねぎ1/6個 しょうゆ…小さじ1 塩コショウ…少々 砂糖…小さじ1/3

A {卵…1/2個 牛乳または水…少々 小麦粉…適量 パン粉…適量 揚げ油…適量}

## 【作り方】

- ①じゃがいもは皮を剥いてひと口大に切り、水をつけておく。ざっと水を切って耐熱容器に入れ、ラップをして電子レンジ（500<sup>W</sup>）で5～7分加熱する。じゃがいもを熱いうちに潰しておく。
- ③にんにくを叩いて潰す。玉ねぎはみじん切りにする。
- ④フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて熱し、香りが立ったら玉ねぎとアサリを加えて炒める。しょうゆ、塩コショウ、砂糖で味付けする。
- ⑤つぶしたじゃがいもに④を加えて混ぜ、4等分にして小判型に整える。
- ⑥ボウルに卵と牛乳（または水）を合わせ、小麦粉とパン粉はそれぞれ平たいお皿に広げる。

## アサリのガーリック風味コロケ



1人あたりのカロリー 346Kcal、塩分3.1g

- ⑦小麦粉⇒卵⇒パン粉の順にまぶし、180度の油できつね色になるまで揚げる。油をきって皿に盛り付ける。ウスターソースとケチャップを混ぜ合わせて添えたら出来上がり。

## 【ポイント】

5月が旬のアサリは鉄分やビタミンB12が豊富で貧血予防におすすめの食品です。アサリは3<sup>g</sup>の濃度の塩水につけ、常温で暗所においておくと、早めに砂抜きできますよ！