



藤原 凜さん(長崎・21)

対話力を身に付けたい

「やっぱり山田のお祭りがないとつまらないですね。見るのが専門ですけど」と、少し寂し気な表情を浮かべる藤原凜さん。お神輿や虎舞に参加する家族の影響もあって、太のお祭り好きです。地元で働きたいという思いから、町内の電子部品を扱う会社に就職。社内設備の備品や部品の発注業務を担当し3年目を迎えました。「発注業務は、納期

が極めて重要です。他部署の生産業務などに支障が出ないよう、細心の注意を払っています」と備品や部品の在庫管理に余念がありません。「1年目は周囲の方々に頼ってばかりでしたが、最近は、先輩だけでなく、先輩方からも頼ってもらえるようになりました。皆さんの役に立っていると思うと嬉しいです」とやりがいを感じています。現在の目標は、人見知りの克服とのこと。「初対面の方との会話が苦手なので、コミュニケーション能力を身に付けたいです」と毎年、自主的に会社の教

育制度を利用して対話のコツや接遇などを学び、努力を重ねています。「コロナ禍が収束するまではどこにも出掛けられない」と話す藤原さん。「今年の秋こそお祭りを見られるといいです」と、大好きな山田祭りが開かれることを心待ちにしています。

キッチンスタジオ
No.155
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ちょびっとの塩でもおいしい料理、季節のおすすめや地元食材を使った料理などを紹介します。今回は、マシュマロを使って簡単に作れる「ひな祭りの3色ムース」です。

【材料(4人分)】

牛乳…600[㍗] マシュマロ…200[㍗] 抹茶…小さじ1 水…小さじ2 イチゴ…6個 砂糖…小さじ1 レモン汁…小さじ1

【作り方】

- ①鍋に牛乳とマシュマロを入れ、弱火にかける。吹きこぼれないように混ぜ合わせ、マシュマロが溶けたら火を止め、3つのボウルに分ける。
- ②別のボウルに抹茶と水を入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。①で分けたボウルの1つに加えて均等になるまで混ぜ合わせ、透明なカップに流し入れ、冷蔵庫で20分間程度冷やす。
- ③②の表面が固まったら①で分けたボウルの1つをカップに2層になるように流し入れ、冷蔵庫で20分間程度冷やす。
- ④耐熱容器に、ヘタを取って小さく切ったイチゴと砂糖、レモン汁を入れて混ぜ、600[㍗]の電子レンジで1分間加熱し、フォークで粗くつぶす。それを①で分けたボウルの1つと混ぜ合わせる。
- ⑤③の表面が固まったら④を3層になるように流し

ひな祭りの3色ムース



1人あたりの栄養素 296[㍗]、塩分0.2[㍗]

入れる。冷蔵庫で30分以上冷やし、全体が固まったら完成。

【ポイント】

きれいな3層になるように、下の層がしっかりと固まっていることを確認してからムースを流し入れてください。