



小坂井 菜生さん(24)

お客様の人生に寄り添いたい

「『あなたに会いに来たよ』と言っていただけるとてもうれいですね」とこやかに話すのは、盛岡市出身で町内の金融機関に勤める小坂井菜生さん。初任地の本町で入行3年目を迎え、現在は審査業務を担当しています。「お客様と打ち解けられるよう、いつも笑顔で接しています」と相談しやすい雰囲気づくりを心掛けています。特技は学生時代に打

ち込んだアーチエリー。高校では国体の強化選手となり、大学では東北大会3位という実力の持ち主です。「厳しい練習のおかげで強靱な精神力が身に付き、ました」と当時を振り返り、「恩師の『人に無関心になるな』という言葉を社会人になつた今も意識して行動しています」と周囲へ目配りや気配りも大切にしています。

「岩手の景色が好きで、ドライブしながら季節の花や紅葉を見に行っています」と休日は自然に触れてリフレッシュ。「山田は自然が豊かですね。今年こ

そはオランダ島に行きたいな」と夏の到来を心待ちにしています。

今後の抱負を尋ねると「お客様の人生に寄り添えるよう、同じ目線に立って考えられる銀行員になりたいです。今よりも知識を深めて、多くの相談に対応できるように頑張ります」と今日も笑顔でお客様を出迎えます。

キッチンスタジオ

No.165

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、ヘルシーで食べごたえ十分な「チキンと新玉ネギの和風ハンバーグ」です。

【材料(2人分)】

新玉ネギ…1個 鶏ひき肉…200g^㉜ パン粉…30g^㉜
牛乳…50ml^㉜ 卵…1個 塩こしょう…少々 サラダ油…大さじ1/2 水…大さじ2
A {酢…大さじ1と1/2 しょうゆ…大さじ1と1/2 蜂蜜…小さじ1 おろしにんにく…小さじ1/4}

【作り方】

- ①ボウルにパン粉と牛乳を入れておく。
- ②玉ネギは皮をむき、1/4程度をすりおろして①とは別のボウルに入れ、残りは粗みじん切りにする。
- ③①にみじん切りにした玉ネギ、鶏ひき肉と卵、こしょうを入れ、よく混ぜ合わせる。
- ④③を4等分にして丸め、空気を抜きながら2cm程度の厚さになるように形を整える。
- ⑤すりおろした玉ネギが入ったボウルにAを入れ、よく混ぜ合わせてソースを作る。
- ⑥フライパンにサラダ油を入れて中火にかけ、④を並べ、2分程度片面に焼き色が付くまで焼く。

チキンと新玉ネギの和風ハンバーグ

1人当たりの栄養素 445kcal^㉜、塩分2.3g^㉜

- ⑦片面に焼き色が付いたら、上下を返して水を加えてふたをし、弱火で蒸し焼きにする。
- ⑧中まで火が通ったら皿に盛り付け、上から⑤をかけて完成。

【ポイント】 お好みでカイワレ大根やレタス、トマトなどの野菜を添えると彩りよく仕上がります。