



アネマリー・ブロムさん（山田・22）

大好きな日本で活躍したい



「日本が大好きで、オランダの大学で文化や歴史を学んでいた。ずっと日本に来たかった」と少し気恥ずかしそうに話すのは、ALET（外国人指導助手）として町に来てくれたアネマリー・ブロムさん。ことしの4月から幼稚園、小学校、中学校で、生きた英語を子どもたちに教えるため、授業の補助をしています。出身はオランダ王国で、町に来た感想を

聞くと「ひとが優しく、海がきれいなところ。山田の海はきれいな青色をしている」と語ってくれました。

趣味はスポーツ。「オランダではサッカーやアーチェリー、乗馬などをしていた」と話し、非常にアクティブな一面が垣間見えます。

ALETとしての目標を尋ねると「皆さんに楽しく英語を勉強してもらいたい。一生懸命頑張ります」と話してくれました。性格については「人見知り。仲良くなったらたくさん話すことができる」と少し控えめな様子。

子。それでも、取材の終わり際に忙しくなりますねと声をかけると、「楽しみですよ」とこり笑みがこぼれました。素敵な笑顔がとても印象的なアネマリーさん。待っている子どもたちのため、きょうも町を駆け回ります。

キッチンスタジオ No.87 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、これからの行楽シーズンのお弁当にぴったり！「具たくさんおにぎらず&いちごクリームサンド」です。

【材料（2人分）】

《おにぎらず》 焼き海苔…1枚 ごはん…茶碗1杯
豚の生姜焼き…40g ゆで卵…1個 大葉…2枚
マヨネーズ…小さじ1/2 塩…小さじ1/6

《いちごクリームサンド》 食パン（8枚切り）…2枚
プレーンヨーグルト…120g 生クリーム…50g
砂糖…小さじ1/2～1 バニラエッセンス…お好みで イチゴ…3粒

【作り方】

《おにぎらず》

- ① 温かいご飯に塩を混ぜ込んでおく。
- ② 海苔の上に正方形になるようにご飯を半量乗せ、厚さを均等にならす。
- ③ ご飯の上に豚の生姜焼きを乗せ、その上にゆで卵を丸ごと乗せる。マヨネーズを回しかけ、大葉を乗せて残りのご飯を乗せる。
- ④ ご飯を海苔で包み込み、ラップで包んで海苔が馴染んだら半分に切ってできあがり！

《いちごクリームサンド》

- ① 耐熱皿にヨーグルトを入れ、ラップをして600wの電子レンジで1～2分加熱する。ザルにクツ

具たくさんおにぎらず&いちごクリームサンド



- キングシートを敷き、ヨーグルトを入れて水気をとる。
- ② ボウルに生クリームを泡立て、ヨーグルト、砂糖、バニラエッセンスを入れてさっくり混ぜ合わせる。
- ③ イチゴはヘタを取り、食パンは耳を落としておく。
- ④ ラップの上に食パンを乗せ、②を半量塗る。その上にイチゴを並べ、クリーム、食パンの順に乗せる。手で押さえながらラップで包み、馴染んだら半分に切ってできあがり！