



田村 彩子さん(轟木・28)

## 自分らしい作品を作り続けたい

「私の作品を待つてくれているお客さんのために頑張ります」と笑顔で話すのは、轟木地区出身の田村彩子さん。2年前に起業し、アークセサリー作家として働いています。「同じものは作らない」というこだわりから、全てのアークセサリーを1点1点手作りで制作。プレスレットや指輪、イヤリング、ピアスなど唯一無二の作品を制作しています。

作家を目指したのは、ご両親がキッカケ。「無いものは作る」という両親の発想に影響され、小さい頃からものづくりが大好きだったそうです。「アークセサリー作家という職業は輝いて見えるかもしれませんが、始めた当初は全然買ってもらえず、精神的にも苦しい状況でした。でも今では私の作品が好きという方が少しずつ増えたことで、自信を持ってたり、物事を前向きに考える事ができるようになりました」とやりがいも教えてくれました。夢中になっていることは、全国のアークセサリー作家を調べ

ること。「お客さんに合った作品を作るためにも流行などを把握するようにしています」と向上心を忘れません。今後の目標を尋ねると「これからも自分らしい作品を作り続けたいです。そして山田の方々ははじめ、多くの人に知ってもらえるように頑張ります」と作品に思いを込めます。

## キッチンスタジオ

No.180

## 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、山と海の幸を使った「山東菜と小スルメの酢味噌あえ」です。

## 【材料(4人分)】

サントウサイ(山東菜) … 1束 小スルメ… 3杯  
塩…少々

A {酢…大さじ2 みそ…大さじ1 砂糖…大さじ1 塩…少々}

## 【作り方】

- ①鍋で湯を沸かし、サントウサイ(山東菜)を30秒程度茹でる。
- ②鍋からサントウサイを上げ、水で冷やす。
- ③サントウサイの水気を絞り、2拵くらいの長さに切る。
- ④小スルメは、胴と足、軟骨を取り除いてきれいに洗う。
- ⑤塩少々を入れた熱湯で小スルメを火が通るまで茹でる。
- ⑥小スルメを鍋から上げ、胴は輪切り、足は2つから3つに切り分ける。
- ⑦ボウルにAの調味料を混ぜ合わせ、③と⑥を加えてあえる。あえたものを皿に盛り付けて完成。

## 山東菜と小スルメの酢味噌あえ



1人当たりの栄養素 42kcal、塩分0.4g

## 《ポイント》

サントウサイは、さっと火を通すことで、彩りも食感もよく仕上がります。