



ひろたか  
横田 浩孝さん（長崎・27）

## 尊敬する父の味を守る

料理人になるという幼い頃からの夢を叶えた横田浩孝さん。町内に居を構える料理屋で働く彼は、約5年間、関西の日本料理店や寿司割烹店で修業を積み、ことし3月に山田に帰ってきました。

学生時代は、空手に打ち込み、進学した大学では、4年生の時にキャプテンを務めたほどの腕前。この経験があったからこそ、厳しい料理人の修行にも耐えられたと言います。

日頃から『四季』を感じてもらう料理の提供を心掛け「盛り付け一つとっても楽しめるように」と、工夫しているそう。また、今後の抱負を「新しいことへのチャレンジ」と掲げる彼は4月からランチ営業を始め「最後のデザートまで楽しんでほしい」と、自信をのぞかせます。

休日には、営業を兼ねて仕入れ先を訪問することもあり、友人が営む酒蔵へ行き、料理に合うお酒を仕入れていきます。

父を料理人として尊敬し、伸び伸びやらせてくれることに感謝している浩孝さん。「店の味を引き立てるため、修行した技術を生かしたい」と、今の自分の役割を語ります。

小さい頃から継ぎたいと夢見た店の味。四代目として守っていくため父の元での修業が始まりました。

## キッチンスタジオ No.110 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、新玉ねぎを丸ごと味わおう！「新玉ねぎの肉詰め照り焼き」です。

### 【材料（2人分）】

新玉ねぎ…2個 ニンジン…1/4本 干しシイタケ…2枚 豚ひき肉…150g<sup>2</sup> 小麦粉…適宜 油…適宜

A {卵…1個 パン粉…10g<sup>2</sup> 酒…大さじ3 塩…ひとつまみ こしょう…少々}

B {しょうゆ…大さじ1 酒…大さじ1 みりん…大さじ1 砂糖…大さじ1/2}

### 【作り方】

- ①新玉ねぎは横半分に切って中をくり抜き、くり抜いた中身はみじん切りにする。
- ②ニンジン、戻した干しシイタケをみじん切りにする。
- ③ボウルにみじん切った新玉ねぎ、ニンジン、干しシイタケと豚ひき肉、Aの調味料を入れてよく混ぜ合わせる。
- ④くり抜いた新玉ねぎの内側に小麦粉をまぶし、③を詰め込んで表面に小麦粉をまぶす。
- ⑤フライパンに油を熱し、④を肉の方を下にして並べ3分ほど焼く。焦げ目が付いたら上下返して蓋

### 新玉ねぎの肉詰め照り焼き



1人あたりのカロリーー 386Kcal、塩分1.8g

をし、中火で6分ほど蒸し焼きにする。

- ⑥肉に火が通ったら、Bの合わせ調味料を回し入れて全体に照りよく煮絡める。

### 【ポイント】

新玉ねぎは水分が多くて甘味があるので、サラダなどにも向いています。新玉ねぎの中身をくり抜くときは、スプーンを使うとくり抜きやすいです。