



及川 修さん（豊間根・64）

運行管理者として喜び噛みしめ

「三鉄が山田の地を
 走ることになるとは夢
 にも思わなかった」。
 そう喜びを語るのは、
 及川修さん。三陸鉄道
 に勤めて30年。職員皆
 が頼りにする大ベテラ
 ンです。

現在、3月23日に控
 えたりアス線開業に向
 けて大忙しの及川さん。
 その理由の一つは及川
 さんが手がける「時刻
 表の設定」にあります。
 実は、三陸鉄道で時刻
 を設定できるのは及川
 さんだけ。「住民の状況や、
 JRの時刻改正に合わせて毎年の
 ように変更があるんです」と、
 暗号のような図面を上げて苦笑
 い。また、列車が何キロで走れ
 ば時刻表どおり安全に運行でき
 るかという「運転線図」という
 ものも作成しています。後継者
 の話になると「最近弟子ができ
 た」と、微笑む及川さん。現在
 時間をかけて、多くの知識と経
 験を伝えているそうです。

方「休止から8年。
 沿線の皆さんが事故
 に遭わないように、
 安全運行に努めたい
 です」と、運行管理
 者として気を引き締
 めています。
 リアス線開業の裏
 側には、列車の運行
 を管理する及川さん
 はじめ、三陸鉄道職
 員の皆さんの活躍が
 あります。

キッチンスタジオ ハーモニー

No.120

今号のコーナーでは、2020年東京五輪・パラリンピッ
 クの復興「ありがとう」ホストタウン事業の一環で行わ
 れたオランダ料理教室の中で調理したオランダの家庭料
 理「ビスパネチェ」です。

【材料（4～5人分）】

タラ… 200g 白身魚… 200g 野菜のブイヨン…
 400ml 玉ネギ(中)… 1/2個 ネギ… 1/4 本 マッ
 シュルーム…1 パック バター… 35g 小麦粉…
 35g 生クリーム… 70ml レモン汁… 1/3個分
 チーズ… 適量 塩… 適量 こしょう…適量 ナ
 ツメグ… 適量 あれば桜エビ、飾りのハーブなど

【作り方】

- ①玉ネギ、ネギはみじん切り、マッシュルームは薄
 切りにする。魚をぶつ切りにする。
- ②野菜ブイヨンを温め、魚を入れて2～3分加熱し
 取り出す。
- ③別の鍋にバターと玉ネギを入れて透き通るまで炒
 める。ネギとマッシュルームを加え、マッシュ
 ルームに火が通るまで約5分ほど炒め、塩とこ
 しょうで下味をつける。
- ④③に小麦粉を入れて粉っぽさがなくなるまで中弱
 火で炒めたら、野菜だしを少しずつ加えとろみを
 つける。ふつふつしてきたら、クリーム、レモン
 ジュース、塩こしょう、ナツメグを加え一混ぜし
 て火を止める。

ビスパネチェ



使用している容器は、オランダ人
 アーティストが制作した有田焼(佐賀県産)です。

- ⑤耐熱皿に魚を入れ、塩を軽くふり、③のソース、
 チーズ、あればエビをのせ220℃ のオーブンで15分
 加熱する。

【ポイント】

魚は、骨を取り除いておくと食べやすいです。