



湊 ひろ 一 さん (織笠・22)

釣りへの情熱はど「う」までも

「漁協は漁業者のための職場。もつと利用してほしいです」と漁業者のことを第一に考えるのは湊一さん。町内の漁業協同組合で漁業用品の販売をして3年目を迎えました。「入ったばかりのころは組合員が分からなく手間取ることもありましたが、今では皆さんの顔を覚えてスムーズに進みます」と頼もしさを感じます。

選んだのは魚が好きだから。家が魚屋を営み、また、小さいころからお父さんやおじいさんと一緒に釣りをしてきたため魚が好きになりました。小さいころは連れられて行った釣りですが、今では自らあちこちへ出かけるほどです。「今は川釣りのほうが楽しいです。狙って釣りたいのはサクラマスですね」と海釣りだけではなく物足りなくなり、さらに「今度は秋田県に行つて釣りをしたいです。将来的にはカナダへ行きたいです」とその情熱は国境も越えどこまでも広がります。

釣りには相当の腕前を持つ湊さんですが、女性のことになると少し消極的なようで、彼女は現在募集中のこと。理想のタイプについて尋ねると「一緒にいて話しやすい人がいいですね」と照れくさそうに話す湊さんでした。

キッチンスタジオ No.16 ハーモニー

このコーナーでは、皆さんが手軽にできるお弁当や郷土料理、旬の食材を使った料理などを毎月ご紹介します。今月と来月は、山田町食生活改善推進員連絡協議会の福土鷹子さん(大沢・71)と大川ミチさん(同・67)によるホヤの料理です。

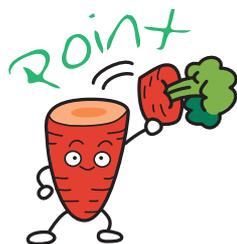
【材料(4人分)】

殻付きホヤ(大)…2個 長芋…皮をむいて5割位
青シソ…10枚 だし汁…適量 練りわさび…適量
薄口しょうゆ…少々 ポン酢しょう油…少々
塩…少々

【作り方】

- ① 殻付きホヤは、きれいに洗って蒸気の立った蒸し器で10分くらい蒸す。
- ② あら熱を取ったら、ホヤの口を切り落とし、蒸し汁はこしてボールに取っておく。
- ③ 縦半分に切り、身を取り出したら内臓を塩水できれいに洗い落とし、細切りにする。②の蒸し汁で細切りにしたホヤを振り洗いし水気を切っておく。殻は器として使うので、きれいに洗っておく。
- ④ 長芋はすりおろし、薄口しょうゆ少々で下味をつけただし汁を加え混ぜる。青シソ8枚をせん切りにする。
- ⑤ ホヤの殻2つに、せん切りせずに残しておいた青シソを1枚ずつ乗せ、③のホヤを盛り付ける。
- ⑥ 1つには味付けした長芋と青シソのをのせると出来上がり。もう1つには練りわさびを添え、ポン酢を少したらしいただきます。

蒸しホヤの2種盛り



ワンポイントアドバイス

ホヤもひと手間掛けることでくせを抑えることができます。少し苦手という方もぜひお試しください。蒸して半分に切った状態で冷凍保存もできるので、ビールのおつまみにもピッタリ。