



伊藤 紗也香 さん (豊間根・19)

仕事の達成感を感じています

「窓口」立つときにはお客様に対して清潔感を保つことに気を配っています」とさわやかな笑顔で話すのは町内の金融機関に就職して2年目を迎えた伊藤紗也香さん。

職場では窓口業務と振り込みなど為替の仕事を担当しています。「優柔不断な性格のため、入社したところでは先輩方に聞いてばかりでしたが、誰にも聞かずに一人で仕事を処

理できたときはとてもうれしかったです。そのときの達成感は今でも忘れません」と熱意と責任感を持って日々の仕事に励みます。

「休日は車でよく宮古の市場などに家族と出かけます」と少し家庭的なところをのぞかせる一方で「趣味はドライブ。将来は大型バイクの免許を取り、ハーレーダビッドソンに乗って山形県の山寺へ行ってみたいですよ」ととても活発な性格の持ち主でもあります。

また、学生的时候は茶道部に所属。お茶の作法を心得ており

若いながら古風な面も持ち合わせています。

今後の抱負を尋ねると「早く一人で仕事ができるようになるようにしたいです」とすてきな笑顔で答える伊藤さん。その瞳は社会人2年目となる新たな決意で光り輝いていました。

キッチンスタジオ No.14 ハーモニー

このコーナーでは、町管理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。14回目は新緑の季節におすすめ「ナバナのごまみそかけ」と「シラス汁」です。

【材料】

- ・ナバナのごまみそかけ ナバナ…1/2束
塩…少々 白いりゴマ…10㊺ マヨネーズ…25㊺
ふきのとうみそ…15㊺ だし汁(湯)…少々
- ・シラス汁 生シラス…100㊺ 絹ごし豆腐…1/4丁
ニラ…1/4束 薄口しょうゆ…20㊺
日本酒…15㊺ だし汁…500cc

【作り方】

ナバナのごまみそかけ

- ①ナバナは色よくゆでて、冷水中に取り水気を絞ったら4㊺の長さに切る。
- ②半すりにした白いりゴマにマヨネーズとふきのとうみそを加えて混ぜた後、だし汁を少量加えてよく混ぜ合わせ、ごまみそだれを作る。
- ③器に①のナバナを盛りつけ、②のだれをかける。

シラス汁

- ①生シラスは塩水で軽く洗い水を切る。豆腐は1㊺のさいの目切り、ニラは2㊺の長さに刻んでおく。
- ②だし汁を煮立て、薄口しょうゆと日本酒で味付け。豆腐を加え軽く煮立てきたらシラスを入れる。
- ③シラスに火が通ったらニラを加え、すぐに火を止めて完成。

ナバナのごまみそかけとシラス汁



わたしたちが作りました

ごまみそだれは香りが良く、春の野菜に良く合います。

山田町食生活改善推進員連絡協議会の佐々木睦美さん(長崎・67) =写真左=、後藤イネ子さん(長崎・68)

