



宮川 とおる 透さん
(八幡町・26)

何事にも若さで挑戦したい

「初めて山田に来たときは、きれいな海に感激しました」と話すのは花巻市出身の宮川透さん。船越の老人保健施設に勤めて4年目になります。

「慣れない言葉に戸惑うこともありましたが、利用者や施設の先輩方と接しているうちに山田の皆さんの人柄を心地よく感じるようになりました」と話す宮川さんは、職場ではディケアの運転介護を担当。「相手の気持ちに配慮されるよう、コミュニケーションを大切にしています」と毎日の接し方に細やかな心配りを忘れません。

介護関係の資格取得を目指し勉強に励む中、趣味のマリンスポーツなど何事にも意欲的に取り組む宮川さん。「今しかできないことに若さでチャレンジしたい」と目を輝かせていました。

山田町長 沼崎 喜一

スハーモニー

このコーナーでは、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。

春色かきマリネ



【材料（4人分）】

カキ…240㍑ 菜花…1束 タマネギ…50㍑
ニンジン…1.5㍑位 キュウリ…1本
赤唐辛子…1本 ショウガ…少々 ゆで卵…1個
レモン…1個 塩、片栗粉…少々
④ 砂糖…大さじ1
うす口しょうゆ・酢…各70cc

【作り方】

- ①カキは塩水の中で振り洗いし、たっぷりの熱湯で八分通りゆでる。水気をよく切り、片栗粉をまぶして180℃の油で揚げる。
- ②菜花は色よくゆで、3㍑の長さに切る。タマネギはスライスして塩水につける。ニンジンとキュウリは細く千切りにする。
- ③赤唐辛子は種を取って輪切りにし、ショウガは細い千切り（針ショウガ）にする。
- ④ゆで卵の白身は刻み、黄身は裏ごしする。レモンは薄いちょう切りにする。
- ⑤④の中に水気を切った野菜とカキ、刻んだ白身を入れ、味がなじむまでしばらく置く。
- ⑥器に盛りつけて裏ごしした黄身をのせ、レモンを散らせれば完成です。

町長室から

今年も学生たちの巣立ちの春がやってきました。今年高校を卒業して就職を希望していた生徒の皆さんにとって、昨年から続く最悪の雇用情勢は大きな不安要素だったと思いますが、幸い、宮古下閉伊管内の高校では就職内定の取り消しはないとの報告を受けほっとしております。しっかりとした目的意識を持って社会人としての第一歩を踏み出してほしいものです▼緊急雇用対策として町の臨時職員を募集した結果、現在14人の方が採用され仕事を続けております。3月末までの雇用ですが、国の新年度予算の中で新たな対策が打ち出される事を期待します▼私は新年度に向けての施政方針の中で「『明けない夜はない』『夜明け前が一番暗い』と申します。この厳しい状況にあっても町民の皆さんが丸となって努力するならば、必ずや道は開けるものと信じます」と述べました。