



東海林 登志さん  
(中央町・89)

## 家族が何よりの宝物です

「仲間とおしゃべりしている時間が楽しみです」と話すのは東海林登志さん。周囲への気配りを大切に人柄を慕って、お宅には多くの友人が訪れます。外出も好きで、「歩けるうちはどこへでも行きたい」と老人クラブの旅行にも積極的に参

加するなど、元気に毎日を送っています。趣味は文章を書くこと。日々感じたことを詩や俳句に残すほか、日記をつけてから寝るのが日課となっているそうです。4人の子供を育てた東海林さんには、孫が12人、ひ孫が9人。現在は長男夫婦と暮らしています。「この歳まで元気でいられるのは、やさしく見守られてきたおかげ。家族が何よりの宝物です」と話す表情からは、穏やかな人柄がふれていました。

## スーパースター

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。

### イカホタテボールのカレー煮



#### 【材料（4人分）】

イカ…150g<sup>ア</sup> ホタテ貝柱…150g<sup>ア</sup> ピーマン…1個  
パプリカ（赤・黄）…各1/4個 ニンジン…3g<sup>ア</sup>  
干しシイタケ…2枚 タケノコ水煮…5g<sup>ア</sup>  
牛乳…大さじ3 片栗粉…小さじ1  
④ { パン粉…大さじ3 塩・コショウ…各少々  
しょうが汁…大さじ1  
だし汁 本みりん カレー粉 片栗粉  
しょうゆ ケチャップ（分量は作り方に記載）

#### 【作り方】

- ①小さく刻んだイカとほぐしたホタテ貝柱をミキサーなどですりつぶす。これに④を加え、粘りが出るまでよく混ぜ合わせてから一口大に丸め、フライパンで転がしながら焼き色を付ける。
- ②野菜はそれぞれ小さめの乱切りにし、だし汁650ccでシイタケ、タケノコ、ニンジンを煮る。
- ③②に①と本みりん大さじ3、しょうゆ大さじ2を加えて煮込む。材料が柔らかくなったら、ピーマン、パプリカを加えて煮る。
- ④カレー粉小さじ2と片栗粉大さじ1を混ぜて水で溶いたものを入れ、ひと煮立ちさせてから塩・コショウ・ケチャップで味を調えれば出来上がりです。

## 町長室から

「山田町の特産品はカキですが、どこに行ったら賞味できるんですか」と今まで、多くのお客さまから聞かれた言葉でした。しかし、残念ながら即座にお答えできないもどかしさを長い間味わってきたものです。▼2月1日から観光客のための「かき小屋」が、観光協会の企画によって実現することになり試食の機会がありました。期間限定、土・日・祝日のみの営業となりますが、まず町民の皆さまが味わってみてはいかがでしょうか。その上で、町外の友人知人の皆さんへPRをお願いします（詳しくは観光協会へ）▼タイムラグ長く岩手朝日テレビの「ふるさとCM大賞」を受賞した本町の作品もテーマはカキ、「かきくけこ」です。新年度の「三陸カキ（活気まつり）」の日程も4月26日と決まり準備が始まりました。アサリ祭りも再開します。イベントを通じて町の活性化を図るつもりです。

山田町長 沼崎 喜一