



野田 権 右さん (大浦・43)

## 今できる(人)を懸命に

から。「全てはつな  
ながっているんで  
す」と活動を行う  
意義を強調します。  
活気ある町にする  
ために「今でき  
ることをやってい  
こう」と、一心に  
突き進む彼らの活  
動は、山田町へ元  
気を取り戻す活力  
の一つとなってい  
ました。



織笠の龍泉寺を拠点に活動する一般社団法人「げーじ」。野田権右さんは、そのメンバーの一員として活動を行っています。震災後、平成26年に活動を始めたげーじは、全ての活動を非営利で行い、本町と支援者の仲介や他市町村への支援などを行っています。また、被災地支援だけでなく、沿岸市町のハンドメイド作品の販売イベントや、音

楽イベントの企画など、その活動は実に多岐にわたっています。町内の福祉施設に勤めている野田さんは、他の2人のメンバーとともに、仕事のかたわらに活動。休日を割いてまでも活動する彼の根底にあったのは、町を元気にしたいという気持ちでした。「いま汗をかかないで、いつかのか。後悔はしたくないですね」と力を込めます。ケアマネージャーとして活躍する彼が、町に活気を取り戻したいと考える理由は、高齢化が進むにつれて、全体で支える地域づくりが必要になると考えた

## キッチンスタジオ No.97

### ハーモニー

このコーナーでは、町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作れるお弁当や郷土料理、旬の食材を使った料理などをご紹介します。今回は、食べておいしい、見た目も鮮やか♪「たけのこしゃきしゃき！もち米しゅうまい」です。

#### 【材料 (2人分)】

豚ひき肉…150g たけのこ (水煮でも可) …30g  
干しいたけ…1つ 長ネギ…8g 片栗粉…小さじ2  
コーン…8粒 (無くても可) もち米…100g  
食紅 (赤) …適量 白菜…大1枚 うちわ…1本 (重要)

A (オイスターソース…小さじ1弱 しょうゆ…小さじ1弱 塩…1g こしょう…少々 ごま油…小さじ1/2)

#### 【作り方】

##### ◎前日の準備

もち米を半分に分け、半分は水、残りの半分は食紅を入れた水に浸しておく

- ①水で戻した干しいたけ、たけのこ、長ネギはみじん切りにしてボウルに入れ、片栗粉をまぶしておく。
- ②①にひき肉、Aの調味料をすべて混ぜ、粘りが出るまでよく練る。8等分にして丸めておく。
- ③②にもち米をまぶし、コーンに乗せて白菜を敷いたせいろや蒸し器に並べ、初めは強火で1分蒸す。
- ④弱火にして約12～15分、もち米が透き通るまで蒸

### たけのこしゃきしゃき！ もち米しゅうまい



1人あたりのカロリー 555Kcal、塩分2.2g

したら、すぐに火からおろし、うちわで煽いで照りが出るまで冷ます。お皿に盛り付けて出来上がり。

#### 【ポイント】

本来は中国のお料理で、「珍珠丸子<sup>チンチュワンズ</sup>」という名前です。「珍珠」とは、真珠のことで、蒸した白いもち米が真珠のように輝くことから名づけられました。今回は桃の節句に合わせて桃色にしてみました。意外と簡単なので、ぜひ作ってみてください♪