



福館さんが制作する動画や観光事業の紹介などは、やまだワンダフル体験ビューロー公式ブログからご覧になれます。
こちらからどうぞ→



福館 藍さん（山田・35）

7月からは、新型コロナウイルス感染症の影響で停止していた体験型観光プログラムの受け入れが再開。「修学旅行などの受け入れも決まり、これまで以上に頑張りたい」と、現在は三陸ジオパーク認定ガイドを目指し勉強中。更なる観光事業の発展に力を注ぐ福館さんは、今日も町の魅力を世界に発信しています。

地元目線で山田の魅力を発信

「いただきます」と大きな口を開けて美味しそうに頬張るのは、今年の5月からやまだワンダフル体験ビューローで体験観光コーディネーターを務める福館藍さん。特産品PR動画「山田の特産品を食べてみた。」の一幕です。福館さんは、動画制作のほか、町の体験型観光プログラムの予約受付業務や現地での案内役も担います。この仕事に就いたの

は、関東出身で同コーディネーターの服部真理さん（マサキ）が、町の観光事業の拡大に1人で奮闘する姿に感化され「外の視点だけではなく、中の視点も観光事業の盛り上げに生かせないか」という思いがきっかけ。その言葉どおり、PR動画は耳なじみのある山田弁で特産品を紹介するほか、アレンジレシピなどすでに特産品を知っている人も興味をそえられる内容となっています。「商品へのこだわりや熱い思いを生産者の顔が見える形で発信したい」と今後の動画制作に意欲を燃やします。

キッチンスタジオ ハーモニー

No.136

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ちょびっとの塩でもおいしい料理、季節のおすすめや地元食材を使った料理などをご紹介します。今回は、大人も子どももみんなが大好きな鶏つくね「枝豆と大葉の照り焼きつくね」です。

【材料（2～3人分）】

鶏ひき肉…250g 枝豆…60g 大葉…5枚 たまねぎ…1/4個 人参…1/8本 油…大さじ1 白いりごま…少々

A{片栗粉…大さじ1と1/2 マヨネーズ…大さじ1 水…大さじ1 しょうが…1かけ 塩こしょう…少々}

B{しょうゆ…大さじ1と1/2 みりん…大さじ1と1/2 はちみつ…大さじ1/2 水…大さじ2 砂糖…小さじ1/2 マヨネーズ…小さじ1}

【作り方】

- ①鍋で湯を沸かし、塩(分量外)を入れて、枝豆をさっとゆでる。ゆで上がったたらさやから外し、粗みじん切りにする。
- ②大葉、たまねぎ、人参をみじん切りにする。しょうがはすりおろす。
- ③ボウルに鶏ひき肉、Aをすべて入れて練り、①と②を加えて、さらに練る。
- ④③を8等分にし、小判型に丸める。
- ⑤フライパンに油を入れて熱し、⑤を並べて中火で焼き色が付くまで焼く。
- ⑥焼き色が付いたら上下を返して、大さじ1の水(分

枝豆と大葉の照り焼きつくね



1人あたりのカロリー 224Kcal、塩分1.8g

量外)を入れて蓋をし、火を弱めて中に火が通るまで蒸し焼きにする。

- ⑦Bはすべて混ぜ合わせておく。⑥の中まで火が通ったら、Bを入れて全体に絡めてから皿に盛りつける。上から白いりごまをふりかけたら完成！

【ポイント】

大葉や枝豆は夏が旬の食材です。大葉を入れることでさっぱりとし、風味豊かに仕上がります。