



藤村 郁胡さん (山田・24)

児童たちに楽しい学校生活を

「学校生活の中ではけがをしたり心に不安を抱えたりする児童は必ずいる。それらを取り除いて元気にしたい。そのためにも笑顔を忘れずがんばっていきましょう」と日々の仕事で心掛けている事を話すのは藤村郁胡さん。織笠小学校で養護教諭として働いています。

出身は岩手県滝沢市。通っていた小学校は児童数の多い学校だったため、織笠小学校での児童一人一人と関わる時間は新鮮で楽しいといえます。養護教諭を志したきっかけを伺うと「学校とは社会に出る準備をする場所。様々な問題が出てくる学校生活を楽しく過ごせるように、子どもたちをサポートしたいと思っただ」と、力強く答えてくれました。

かせながら話します。3年目となることしの抱負を伺うと「足りない部分を他の先生方、地域の方々に教えてもらいながら、さらに児童に寄り添えるようになりたい」と最後まで児童思いの藤村さんでした。

来年で140周年を迎える織笠小学校で働いている事について「子どもたちが伝統を大事にしようとする姿に心を打たれます。金管バンドもその一つで、音楽が好きな自分は楽しく練習風景を覗いています」と目を輝

キッチンスタジオ No.72

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でき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。今回は節分の時期にぴったりの「大豆と野菜の天ぷら和風梅おろしタレ」を紹介します。

【材料（4人分）】

大豆（水煮缶）…100㍑ タマネギ…1/2個 ニンジン…30㍑ 春菊…30㍑ ゴボウ…20㍑ 揚げ油…適量

- ・A 薄力粉…1カップ 水…100～150㍑
- ・B 大根おろし…80㍑ 梅干し…1個 かつお節…1パック しょうゆ…大さじ1杯 かつおだし…1/2カップ

【作り方】

- ① タマネギは薄切り、ニンジンとゴボウは千切り、春菊は3割程度の長さに切る。大豆のうち半分の量をビニール袋に入れて揉みつぶす。
- ② ボウルにAの材料と①でつぶした大豆を入れて混ぜ合わせ、衣を作る。少しずつ水を加えながらホットケーキの生地ほどの固さになるまで調節する。
- ③ ①の野菜と潰してない大豆を②の衣に加えて混ぜ合わせ、中火で熱した油（約180度）に落とし、こんがりときつね色になるまでじっくり揚げる。
- ④ Bの材料の梅干しは種を取り除き、みじん切りにする。Bの材料を全てボウルに入れ、よく混ぜ

大豆と野菜の天ぷら和風梅おろしタレ



エネルギー（1人分）…256kcal、塩分…1.4㍑

- 合わせる。
- ⑤ それぞれ別の器に盛り付けて出来上がり。

【一口メモ】

節分に年の数だけ豆を食べると体が丈夫になると言われています。衣にも大豆を入れることでふんわり優しい甘さの天ぷらが出来ますよ。