



まなぶ
香月学さん（織笠・44）

「食の力で町を復興したい」

（ムール貝）などが名物「山田の醤油」で調味したつゆと貝類のスープが混然一体となり、やさしく舌に染みまします。香月さんは「リピーターも増えて手ごたえを感じ」と語り、震災後もこの町で生き抜く決意を新たにしています。



豊間根地区にあるスーパーの敷地で昨年11月に開店したうどん・そば店を営む香月学さんの転機もやはり、2年10カ月前のあの出来事でした。「食を通じて震災で全国の皆さんから受けたご恩を返し、復興の力になりたい」。万感の思いを込めて名付けた屋号はただ「ありがとう」。

津波と火災で境田町の自宅は壊滅。「全ては終わった」と絶望の淵にあつた時、心の支えになったのは避難所で接した医療従事者や自衛隊員、ボランティアたちの献身的な姿でした。感動した調理師の香月さんは「おいしいもので人を元気にできれば」と進むべき道を決めました。うどんやそばを選んだ理由は好物なのはもちろん、「シンプルだけに、ごまかしが利かない」うまさの魅力だからだといいます。看板メニューは「山田うどん・そば」。カツオと昆布、山田産の煮干しでとった熱いだし汁を麺に張り、具には同じく山田の海の幸、ホタテやしめうり

キッチンスタジオ No.61 ハーモニー

このコーナーでは、町管理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。今回は三つ葉で結んだ薄焼き卵の彩りも鮮やかな「茶巾ずし」を紹介します。

【材料（6個分）】

米…1カップ 昆布…5㌔角1枚 酒…大さじ1
三つ葉…適量 漬物（たくあん漬け・高菜漬けなど）…50㌔ 白ゴマ…大さじ1 塩サケ（甘口）…1切れ

《合わせ酢》

酢…大さじ1 砂糖…大さじ1 塩…小さじ1/4
ショウガ（みじん切り）…小さじ1

《薄焼き卵》

卵…4個 砂糖・片栗粉・水…各小さじ4 塩…少々
サラダ油…少々

【作り方】

- ① 米は洗い、やや堅めの水加減にして昆布・酒を加え、普通に炊く。
- ② 漬物はそれぞれみじん切りにする。塩サケはグリルで両面を焼き、皮と骨を取って粗くほぐしておく。
- ③ 合わせ酢の材料をよく合わせておく。ご飯が炊けたら昆布を取ってほぐし、合わせ酢を回しかけ、切るように混ぜていく。
- ④ ③に白ゴマをひねりながら加え、②も加えて混

茶巾ずし



ぜる。

- ⑤ 薄焼き卵を作る。卵を溶いて分量の砂糖・片栗粉・水、塩少々を加え混ぜ合わせたらこす。フライパンに油を温めて卵液を広げ、色が変わったら裏返して一呼吸置き、取り出す。
- ⑥ ④のすし飯を6等分し、ラップで包んで丸く形作る。⑤の薄焼き卵を小さな容器に広げてすし飯をくるみ、さっとゆでた三つ葉で結ぶと出来上がり。