



たけひろ  
永田毅浩さん（船越・36）

も携わり、被災自治体での任務を志願するきっかけに「一から町づくりに関われることなんて、人生でめったにありません。創造的な仕事にやりがいを感じます。地方権の時代、役場職員の法的スキルの向上に役立てれば」

## 「復興支えるのは人」の思いで



弁護士の永田毅浩さん（右）弁護士会所属）は今年9月、町役場用地課の法務専門監として東京から赴任しました。「復興整備事業が開始した町ではこれから公共用地の買い取りが本格化します。法律を振りかざさず、復興を支えるのはあくまでも人なんだという思いでやっていきたい」と表情を引き締めます。「法務専門監」とは耳慣れない職名ですが、

震災で市街地が壊滅した本町では、用地取得をめぐるさまざまな問題の処理で法律的なアドバイスを行う重要な役割を担っています。相続人が複数で権利調整が難しい、地権者が高齢で判断能力が低下している…。こうした敏感なケースでは特に弾力的な対応が求められ、「土地への思い入れが強い皆さんの気持ちに十分配慮せねば」と語ります。東京では、いわゆる「町弁」として中小企業の法律相談や交通事故案件の解決などに奔走。福島第1原発事故の被災者の損害賠償申し立てに際する支援に

## キッチンスタジオ No.59

# 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。今回は秋の香りいっぱい、具だくさんの「くり入りきのこご飯」を紹介します。

### 【材料（2人分）】

米…1合半 だし汁…270cc シイタケ…50ㇿ シメジ…50ㇿ マイタケ…50ㇿ エノキダケ…50ㇿ ニンジン…30ㇿ ゴボウ…25ㇿ こんにゃく…60ㇿ 油揚げ…40ㇿ クリ…4個（大き目）ミツバ…適量 薄口しょうゆ…大さじ1杯半 みりん…小さじ1杯 砂糖…小さじ1/2杯 塩…少々

### 【作り方】

- ① 米は洗って30分間水に浸け、ざるに上げておく。
- ② シイタケは石づきを取りかさど軸に分け、それぞれ5ㇿ幅に切る。シメジは石づきを切り落として小房に分け、マイタケはほぐしておく。エノキダケは根元を落とし、3等分に切ってほぐす。
- ③ ニンじんは皮をむき、7～8ㇿ角に切る。ゴボウは皮をこそげ、ささがきにして水に軽くさらす。こんにゃくは熱湯でゆでて、冷めたら5ㇿ角に切り、油揚げは熱湯を回しかけて油抜きをし、1ㇿ角に切る。ミツバは5ㇿ幅に切る。
- ④ クリは皮をむきやすくするため、熱湯に20分位つけておく。底の部分を切って鬼皮をむき、面取りをするように渋皮をむく。薄めの塩水に10分

## くり入りきのこご飯



- 位さらしてあくを抜き、1個を4等分する。
- ⑤ 炊飯器に米を入れ、1合半位の目盛りまでだし汁を満たす。しょうゆ、みりん、砂糖、塩少々を加えざっと混ぜる。キノコ類とニンジン、ゴボウ、こんにゃく、油揚げ、クリを入れて表面を平らにして炊く。
- ⑥ 炊き上がったら、しゃもじで底から大きく返し、ご飯をほぐしてさっと混ぜる。器に盛り付け、ミツバを散らせば出来上がり。