



大槻麗奈さん（船越・24）

若者が集える場所を作りたい

「全国各地で宣伝している中、山田の商品を食べたお客さんから『おいしい』と言ってもらえた時は本当にうれしかったです」と話すのは、株式会社五篤丸水産で勤務する大槻麗奈さん。同社は震災後に町内の有志5人で立ち上げた会社。水産加工品の通信販売やお中元などのカタログ販売を行っています。

大学生のころ山田で教育実習を行った大槻さんは、町外の会社から内定をもらっていたそうですが、たくさん成長させてもらった山田へ恩返しをしたいとの思いで山田へ戻ることを決意。小学校の支援員を1年勤め上げた後、同会社設立をきっかけに入社。現在は、主に各地イベントへの出店、百貨店に出店を交渉するなど、営業統括マネージャーとして忙しい毎日を送っています。

将来、若者など大勢の人が集える場所を作るのが夢と話す大槻さん。「多くの人が集い、山田を好きになってもらえる場所を作ったり、イベントを企画したりしたい。そのためには商工会青年部の一員として花火大会成功に向けて活動しています」と、着実に夢の実現へとまい進しています。大槻さんの夢はこの夏、大輪の花となり夜空に咲き誇ります。

キッチンスタジオ No.56

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、たっぷりの野菜と肉みそがおいしい「野菜いっぱいジャージャーめん」を紹介します。

【材料（2人分）】

- ・肉みそ 豚ひき肉…120㍓ 長ネギ…1/2本
ピーマン…1個 ナス…1/2個
竹の子水煮…60㍓ 生シイタケ…2枚
ショウガ…少々 豆板醤…小さじ1/2杯
甜麺醤…大さじ1と1/2杯 ゴマ油…小さじ1杯
顆粒鶏ガラスープの素…小さじ1/2杯
水…1/2カップ しょうゆ…小さじ1杯
砂糖…小さじ1杯 塩…少々 コシヨウ…少々
- ・麺ほか 生中華麺…1玉 キュウリ…1本
もやし…120㍓ エノキタケ…100㍓(小1パック)

【作り方】

・肉みそ

- ① ネギはみじん切りにし、ピーマン、ナス、生シイタケは、やや粗めのみじん切りにする。
- ② フライパンでゴマ油を熱し、すりおろしたショウガと①のネギを炒め、香りを出す。ひき肉を入れて炒めほぐし、①の残りの野菜を加えて炒める。
- ③ 野菜に火が通ったら、甜麺醤と豆板醤を加え全体にからめる。顆粒鶏ガラスープの素を加えて煮詰めたら、しょうゆと砂糖を加え、塩とコシヨウ

野菜いっぱいジャージャーめん



で味を調える。

・盛り付け

- ① エノキタケは石づきを除いてほぐし、半分に切る。もやしはひげ根を取って洗い、エノキタケと一緒にサッとゆでてザルにあげておく。キュウリは斜め切りにし、やや太めの千切りにする。
- ② 麺はゆでて流水にとり、洗ってぬめりを取る。器に麺ともやし、エノキタケを盛り、キュウリをのせて肉みそをかけたら出来上がり。