



鈴木 亜由子さん (大沢・22)

理想のスタイリストを目指し

「人見知りでした。感謝の気持ちで話したのですが、感謝の気持ちを忘れず常に笑顔で接客に当たっています」と話すのは宮古市の美容院に勤めている鈴木亜由子さん。

実家が美容院を経営し、ハサミを握る母親の背中を見ながら成長した鈴木さんは、物心がつくころには自然と美容師を目指すようになったそうです。夢のスタートライン

笑顔になってもらえるスタイリストになりたいです。先輩方にカットされたお客さんが、笑顔でお帰りになる光景をよく見ます。その先輩の姿を将来の自分と重ね、一生懸命頑張ります」とときょうも笑顔でお客さんを迎えます。

キッチンスタジオ No51
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、餅や白玉の代わりにきび粉を使った珍しい「きび粉のお汁粉」です。

【材料 (10杯分)】

- ・きび団子
- きび粉…300g 熱湯…250~280cc
- ・あずきあん
- あずき…1カップ 砂糖…1と1/2カップ
- 塩…小さじ1/5杯 水…8カップ

【作り方】

- ・きび団子
- ① 容器(ボール)にきび粉を入れて熱湯を少しずつ加え混ぜる。ポロポロ状になったらひとまとまりになるまでよく練る
- ② 耳たぶぐらいの軟らかさになったら手のひらで小さめに丸め、真ん中を指で軽く押してくぼみをつける。
- ③ 鍋にたっぷりの湯を沸かし、②を入れてしっかりとゆで上げる。
- ・あずきあん
- ① あずきを洗い、水4カップと一緒に鍋に入れて中火にかける。ひと煮立ちしたらザルにあげてゆで汁を捨てる。
- ② あずきを再び鍋に入れて水4カップを加え、あ

きび粉のお汁粉



- ずきが軟らかくなるまで差し水をしながらゆでる。
- ③ ②のあずきを鍋から出し、指でつまんで軽くつぶれたら、ゆで汁がヒタヒタになるまで中火で煮詰める。つぶれるぐらいの軟らかさになったら弱火にして分量の砂糖を塩を加え、木べらであずきのをつぶしながら焦がさないように練りこむ。
- ④ トロツとした粒あんにし、ゆで上がったきび団子を加えて軽く火を通すと出来上がり。