



長山みな美さん（織笠・24）

若者の手でまちを盛り上げ

「職場では、山田町出身者がわたし一人です。さまざまな地方から応援にかけていて、多くの人が復興に携わっているんだなと実感します」と話すのは、長山みな美さん。町内の建設機械のリース会社に勤め、町の復興・復興に必要な重機の手配などの業務を行っています。

仕事をしていたころは、復興の工事で重機を見ることだそう。それは、自分の会社のスレッカーが張られた重機を見ると、うれしくなります。これからはまちをつくっていくこと、少しでも携わっているのかなと思つと仕事にも身が入ります」と、真剣なまなざしで答えます。長山さんの最近夢中になっていることは、読書。特にミステリー小説が好きで、一度読んでしまうと、寝るのも忘れて読みきつてしまつほどのほまりようです。「週に1度は、図書館で新しい本を借りてきます。ゆつくり時間を過ごすのが好きなんです」と、忙しい中でのリフ

レッシュは忘れません。これからの町に望むことを尋ねると「若者がもつとたくさんいる町になつてほしいです。そのために地元に住むわたしたち、若者の手で町を盛り上げたいです」と、力強く話していました。

キッチンスタジオ No.50 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、香煎を使った懐かしさを感じさせる味の「麦ようかん」です。

【材料（12切れ分）】

香煎（こうせん）…100ㇺ 粉寒天…1袋（1本）
砂糖…160ㇺ 水…700ㇺ

【作り方】

- ① 鍋に分量の水を入れ、粉寒天1袋を振り入れたらよくかき混ぜる。
- ② ①を火にかけ、かき混ぜながら2分程度沸騰させて溶かす。分量の砂糖を加えて煮溶かし、寒天液を作る。
- ③ 容器（ボール）に香煎を入れ、②の寒天液を少しずつ加えて練り混ぜる。
- ④ ③を水で濡らした型に流し入れ、あら熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤ 12等分に切り分け、器に盛り付けると出来上がり。

【作り方のコツ】

粉寒天をしっかり煮溶かし香煎とよく混ぜ合わせてください。こうすることで固まったときの弾力が均一になり、味のバラつきもなくなります。

【一ロメモ】

今回は香煎を「ようかん」にしてみました。香煎

麦ようかん



とは、大麦を煎って粉に挽いたものです。甘味があって香りもよく、砂糖を混ぜてお湯で練って食べたりもします。

あんこを使った「ようかん」とは一味違い、麦のいい香りとさっぱりとした独特の歯ざわりがどこか昔懐かしい、不思議な気持ちを誘います。

皆さんも郷愁を誘う「麦ようかん」で思い出に浸ってみてはいかがでしょうか。