



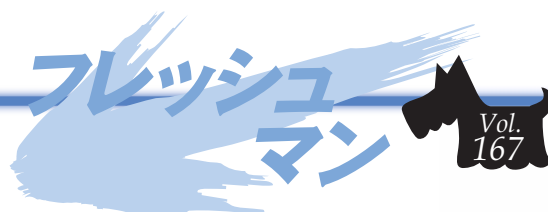
中村 邦人さん（船越・23）

今後の抱負は「沿岸地域のリハビリテーションに携わる人との連携を強め、知識、技術の研さんを積んで、いつでも笑顔のある理学療法士になりたいです」と、希望を胸にきょうも患者さんに寄り添います。

いつでも笑顔の理学療法士に

「患者さんが立ったり、歩けたりできるようになるか。その方の今後の人生を考えるととても責任のある仕事だと感じ、常に緊張感を持って仕事に取り組んでいます」と話すのは、中村邦人さん。理学療法士として宮古市内の病院に勤め、2年目になります。高齢者や身体に障害のある人を対象に、身体機能の回復のトレーニングをする理学療法士。中村

さんは、福祉関係の仕事に就いている「両親の影響とスポーツ分野でのリハビリテーションに関心があったことから目指すようになった。現在は、病院内での業務だけではなく患者さんの自宅や仮設住宅の談話室などでもリハビリテーションを行うなど、多忙の日々です。そんな中村さんは中学・高校時代、陸上競技の短距離選手。『歩く、走るというのは動作の基本です。当時、練習で行った動作は今の仕事で生かすこともあります』と、これまで学んだ知識を遺憾なく発揮します。



キッチンスタジオ No.48 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。9月30日は一年の豊作を祝う十五夜。今回は、その十五夜にちなみ「お月見団子みたらしあん」です。

【材料（18個分）】

団子

白玉粉…200g 水…180cc かぼちゃ…正味300g
塩…少々 砂糖…小さじ1と1/2

みたらしあん

片栗粉…大さじ1杯 砂糖…65g 水…100cc
しょうゆ…大さじ2杯

【作り方】

団子

- ① 容器（ボール）に白玉粉を入れ、水を少しずつ加えながら手で押しつぶすようにして混ぜる。手のひらで押さえるようにしてよくこね、耳たぶくらいの柔らかさにする。
- ② かぼちゃの皮をむき、種とわたを取ったらひと口大に切り、電子レンジなどで柔らかくしてよくつぶす。分量の砂糖と塩を加えて混ぜ、18個に丸めておく。
- ③ ①の生地を18個にちぎって丸め、真ん中ををくばませて②の具を入れて包み、丸く形を整える。
- ④ 鍋に湯を沸かして③を入れて中火でゆでる。浮き上がってきたらすくい上げ、冷水につけて冷ま

お月見団子みたらしあん



し水気を切ったら出来上がり。

みたらしあん

- ① 分量の片栗粉と砂糖を鍋に入れて混ぜ合わせる。
- ② ①にしょうゆと水を加えてゆっくりと混ぜながら弱火にかけ、とろみをつけると出来上がり。

【作り方のコツ】

団子の具に使う砂糖の量をかぼちゃの甘味の強さに応じてお好みで加減すると、よりおいしくなります。