



佐藤辰也さん（八幡町・44）

復興に向かう町を撮り続け

「ボランティアさんと仮設住宅を訪れ、1年ぶりに知っている方に再会して元気な様子を見ると、とてもうれしくなりますね」と話すのは八幡町の佐藤辰也さん。昨年8月から、みえ災害ボランティア支援センターの現地スタッフとして働いています。三重県にある事務局と連絡を取り合いながら、ボランティア活動の受け入れ調整などの業務を行い、昨年

にはもう一人の現地スタッフとともに、再開した商店などを製作するなど、復興に向けて町内を奔走する日々です。そんな佐藤さんの趣味は写真を撮ること。町の風景など、撮りためたものは津波により流出してしまいましたが、震災時から現在までの町の様子を撮り続けています。本年1月には三重県津市で行われた同センターの展示会で写真を使いながら町の被災状況を説明。被災地の情報が減ってきている中、意識・情報の共有を願い、地道な活動を

続けています。「山田湾の四季は変わらずきれいなままですが、街並みはすっかり変わってしまいました。これからどんどん復興に向かう町の風景を撮り続け、伝え続けていきたいですね」と真剣なまなざしで語ってくれました。



キッチンスタジオ No.45 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、あんことイチゴをモチモチの生地で包み込んだ「いちご大福」です。

【材料（8個分）】

白玉粉…100g^ア 水…150cc 砂糖…30g^ア
イチゴ…8粒 こしあん…150g^ア 片栗粉…適量

【作り方】

- ① イチゴは洗ってヘタを取り、キッチンペーパーで水気を切る。あんこを8等分し、イチゴの先端が見えるように包む。また、片栗粉は大きな皿などに広げておく。
- ② 耐熱容器（ボール）に白玉粉と水を入れてよく溶かし、砂糖を加えて混ぜ合わせる。
- ③ ②を電子レンジで2分間加熱して木べら混ぜ合わせることを何度か繰り返し、透明になってきたら、①で準備した片栗粉のうえに取り出し、手早く8等分にする。
- ④ ③に片栗粉をよくまぶしながら平らにのばし、①で準備した具の周りを包み込むと出来上がり。

【作り方のコツ】

生地が温かく柔らかいうちに具の上から包むのがきれいに仕上げるコツ。力を入れすぎるとあんこが偏ったり生地がべったりと手に張り付いたりするので、手に片栗粉をつけて優しく包んでください。

いちご大福



【一口メモ】

「いちご大福」は、あんこの甘さとイチゴの酸味を生地が優しく包み込み、口の中で程よい味のハーモニーを奏でます。作り方の中で「イチゴの先端が見えるようにあんこで包む」とありますが、こうすると大福の上部がほんのりピンク色になり、味だけでなく見た目もおいしくなります。電子レンジで手軽に作れる「いちご大福」。皆さん、ぜひお試しください。