



菊 地 ^{みかこ}美香子さん (織笠・25)

子どもたちの心に残る先生へ

「先生方のチームワークがとても良く、活気があり明るい職場です」と職員室の印象を話すのは、織笠の菊地美香子さん。本年度、新採用の教師として町内の小学校の教壇に立ちます。

教師を目指したのは小学校のとき。担任の先生がいつも笑顔で子どもたちと接するのに憧れを抱いたのがきっかけです。長年思い続けた夢を叶えた菊地さ

んは「子どもたち自身が考えて答えを導き出すように教えるのがとても難しいです。でも、子どもたちから『授業が分かりやすかった、算数が好きになったよ』など、真つすべな言葉を聞くとうれしくなります」と教えることの大変さを感じながらも充実感に満ちています。

休みの日には友人と再開したお店巡りをするのが楽しみの一つという菊地さん。「おいしい料理を食べながら、友人とおしゃべりするの心が癒されま

仕事の原動力にしています。

今後の抱負を尋ねると「子どもたちが大きくなっても、心に残るような先生になることです。そのため毎日楽しく、学び合いながら成長していきたいと思います」と笑顔で話してくれました。

キッチンスタジオ No.44 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、餃子のような不思議なお菓子、子どもからお年寄りまで気軽に味わえる「ミニひょうず」です。

【材料 (16個分)】

むきクルミ…20g^ア 黒いりゴマ…小さじ2杯
黒砂糖…50g^ア 小麦粉…250g^ア 塩…少々
熱湯…180~190cc

【作り方】

- ① 黒砂糖とむきクルミを細かく刻み、黒いりゴマを加えてよく混ぜ合わせる。
- ② ボウルに小麦粉と塩を入れ、熱湯を少しずつ加えながらかき混ぜる。
- ③ ②をなめらかになるまで手でよくこね、16等分にして丸め、平たく円形に延ばす。
- ④ ③に①を小さじ1杯強のせ、餃子のように二つ折りにして縁を指でつまんで張り合わせる。
- ⑤ たっぴりのお湯をわかし、④を入れて10分くらいゆでる。浮いてきたら、ぬれたふきんをしいたザルにあげて湯きりをすれば出来上がり。

【一口メモ】

町内でも地域によって呼び名が違い、「ひょうず」とも呼ばれます。県内では中身をみそ、クルミ、ゴマとした「みみっこ餅、かま団子、煮あげ餅」の名があり、焼いて食べたりもします。

ミニひょうず



【食べ方のポイント】

今回は小さいので子どもでも気軽に食べることができますが、食べる中から黒砂糖の汁が飛び出し、服に付いてしまうことがありますので、すするようにして食べるのがポイント。食べるのにコツが必要ですが、トロトロしつつサクサクする絶妙な食感の中身と、その甘さを適度に抑えるモチモチした皮が相まって、思わず手が止まらなくなるお菓子です。