



植村 祥多さん(山田・24)

夢は小学校の“憧れの先生”

「小さい頃から先生になるのが夢でした。毎日、充実しています」とはつらつと語る祥多さん。出身は岩泉町で、県内の大学を卒業後、昨年4月から山田小学校に勤務しています。「初任地で不安でしたが、優しい先輩たちのおかげですぐに馴染むことができました」と、2年目をとなる本年度は5年2組の担任として教壇に立ちます。

先生を目指すきっかけとなったのが、小学校の担任との出会い。「熱血で面白く、子どもたちの人気者だった姿に憧れました。自分も休み時間に一緒に遊んだり、おしゃべりしたりする時間を大切にしています」と常に児童に寄り添う姿勢を忘れません。

仕事で悩むことも多いという植村さんは、休日には小学校から続けているサッカーで気分をリフレッシュ。現在は社会人クラブに所属しています。

「学生時代の練習はつらかったですが、根気強さや逆境に立ち向かう心を培うことができました。サッカーで培ったものを子どもたちにも伝えていきたいです」と情熱を傾けます。

今後の夢を尋ねると「子どもたちの成長に携わりながら自分の成長につなげていきたい」と小学校の“憧れの先生”へと想いを馳せます。

キッチンスタジオ ハーモニー

No.152

このコーナーでは、町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ちょびっとの塩でもおいしい料理、季節のおすすめや地元食材を使った料理などを紹介します。今回は、クリスマスの夜にぴったり「生地から作る和風ピザ」です。

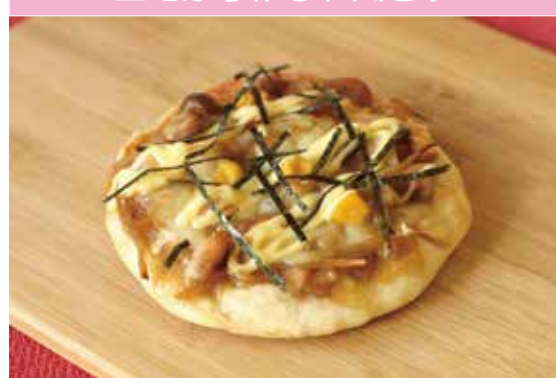
【材料(4人分)】

〈ピザ生地〉強力粉…150g² 砂糖…小さじ2 オリーブオイル…小さじ2 ドライイースト…3g²
塩…ひとつまみ 水…80ml²
〈トッピング〉ゴボウ…1/3本 玉ネギ…1/4個 シメジ…1/3株 鶏もも肉…100g² オリーブオイル…適量 ピザ用チーズ…100g²
A(しょうゆ…大さじ1と1/2 みりん…大さじ1 砂糖…小さじ2 酒…大さじ1 片栗粉…大さじ1/2)

【作り方】

- ①ボウルに強力粉、砂糖、オリーブオイル、ドライイースト、塩を入れて混ぜ合わせ、水を加えながら耳たぶくらいの柔らかさになるまでこねる。
- ②①にふんわりとラップをかけ、室温で20分程度寝かせる。
- ③ゴボウはささがきにして水にさらし、玉ネギは皮を剥いて薄切りに、シメジは石づきを切り落として、小房に分ける。
- ④鶏もも肉を1cm角に切る。
- ⑤フライパンにオリーブオイルを入れて中火にし、

生地から作る和風ピザ



1人あたりの栄養素 321kcal²、塩分1.6g²

- ④を入れて色が変わるまで炒める。そこに③を入れて炒めたら、Aを加えてとろみがつくまで加熱する。
- ⑥①を4等分にし、クッキングシートの上に乗せて縁が厚くなるように生地を中心から伸ばしていく。
- ⑦⑥に⑤とピザ用チーズをのせて、220度に予熱したオーブンで10～15分焼く。焦げ目がついたら、お好みでマヨネーズと刻みのりをかけて完成。