



菅 幸 広 さん (飯岡・26)

サッカー指導を通じ共に成長

「常に相手のある仕事なので期限を守るように心掛けています」と話すのは陸前高田市出身の菅幸広さん。就職して8年目、町内の医療機関に来て2年目を迎え、施設管理などを担当しています。「最初は山田の言葉がほとんど分からず、同じ沿岸なのにこんな違うのかと驚きました」と山田での初仕事が強印象に残っています。

今では仕事も山田の言葉にも慣れてきた菅さん。休みの日になると実家までお気に入りの車を走らせ「高田FC」の子供たちに小学校から続けてきた大好きなサッカーを教えています。「数カ月で見違えるほど上達する子もいて教えるのも面白いですよ」と今では選手時代とは違う楽しみを満喫しています。その一方で「教えるためには指導者のレベルアップも必要。子供たちと共に成長していきたいですね」と本腰を入れて指導に取り組みます。

いる菅さんに今後の目標を尋ねると「現在保有している日本サッカー協会の公認指導者の資格よりさらにフロンティア上の資格取得にチャレンジしてみたいです」とのこと。熱く語るその瞳は常に高い目標を見つめています。

キッチンスタジオ No.24

【材料(5人分)】

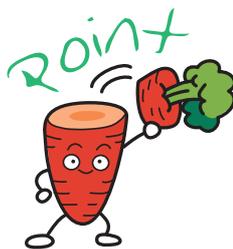
きゅうり…2本 大葉…20枚 アスパラガス…3本
長いも…22号 水菜・サニーレタス…各1/2袋
ロースハム・焼豚…各3枚 生春巻きの皮…10枚
スイートチリソース(市販品)

【作り方】

- ① 野菜はていねいに洗い、キッチンペーパーでよく水気を切っておく。
- ② きゅうりは縦長に6等分、大葉は半分に切る。アスパラガスは色よくゆで、縦長に半分に切る。
- ③ 長いもは皮をおき8ミリの棒状に10本切り、酢水に通してから洗い流して水気を切っておく。
- ④ ロースハムと焼豚は6等分する。
- ⑤ めるま湯を入れたボウルに生春巻きの皮を1枚ずつくぐらせ、ぬれぶきんの上に広げておく。
- ⑥ ⑤の上に水菜を敷き、きゅうり、大葉、長いも、ロースハムをのせてのり巻きのように巻いたものを5本つくる。同じようにサニーレタスを敷き、きゅうり、大葉、長いも、アスパラガス、焼豚を巻いたものを5本つくる。
- ⑦ ⑥をそれぞれ4号くらいの長さに切って器に盛りつけ、スイートチリソースを添えてできあがりです。

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、米粉でできた生春巻きの皮を使った「野菜たっぷりシンプルロール」です。

野菜たっぷりシンプルロール



ワンポイントアドバイス

具材には季節の野菜やチーズ、魚介類などでもおいしくいただけます。ご家族みんなでお好みの食材を巻いているんな風味を楽しんでみませんか？タレもお好みのもので召し上がれ。