



喜ばれる理容をめざして



「現代の名工」に選ばれた

湊 正美さん（中央町・63歳）

「技術者としてうれしいですが、本当に喜べるのは町にぎわいが戻ったときです」と受賞の感想を話すのは、今年度の「現代の名工」に選ばれた湊正美さん。2月に県理容生活衛生同業組合の理事長になり、後継者の技術育成に力

を注ぎ始めたときに震災に見舞われました。沿岸に展開していた5店舗全てが被災しましたが、全壊した店舗から約50丁のはさみを見つけ、自らの技術でみんなを支援したいと避難所で散髪ボランティアを開始。笑顔を取り戻すため、毎日髪を切り続けました。利用者にひたむきに合う湊さんの理容師人生40年を支えたのは、師がいないコンプレックスでした。理容科をもつ横浜市の高校を卒業後、すぐに山田に戻ると、それまで角刈りや刈り

上げが主流だった理容スタイルから、毛先が遊ぶヘアスタイリングへと独学で技術を研究する毎日が続きました。実力を試そうと、36歳でコンテストに初出場し、7年連続で県チャンピオンに輝き、その技術に対する評価を不動のものとなりました。6月には仮設店舗での営業を再開。「オープンしてくれてありがとう」とのお客さんの声に励まされ「これから地域で喜ばれる理容でありたい」との決意を新たに、今日もはさみを握ります。

キッチンスタジオ No.40 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、鶏ひき肉を使ったお正月メニュー「和風キッズバーグ」と「とろりんつくね」です。

【材料（5～6人分）】

・和風キッズバーグ

鶏ひき肉（もも）…400㌔ 卵黄…1個
ネギ…1/2本 ショウガ…1かけ
だししょうゆ（市販）…小さじ1/2
砂糖、塩…各小さじ1/2 黒コショウ…少々

・とろりんつくね

鶏ひき肉（もも）…400㌔
a 卵…2個
小麦粉、酒、みりん、しょうゆ…各大さじ2
b ショウガ…薄切り1枚 だし汁…カップ3
みりん、しょうゆ…各大さじ3 砂糖…大さじ1

【作り方】

・和風キッズハンバーグ

- ① ボウルに鶏ひき肉と卵黄を入れ、だししょうゆ、砂糖を加えて混ぜ合わせる。なめらかになったらみじん切りにしたネギ、ショウガと塩、黒コショウを加え、よく混ぜ合わせる。
- ② ①を12等分にし、手のひらに油少々をつけて小判型に丸める。
- ③ フライパンに油（大さじ1）を熱して②を並べ、

キッズお正月メニュー



ふたをして弱火で両面焼き色がつくまで焼く。

・とろりんつくね

- ① ボウルに鶏ひき肉とaを入れ、さっと混ぜて小麦粉をふり入れ、とろろになるまで混ぜ合わせる
- ② 平鍋にbを煮立て、①をスプーン2本を使い丸くしながら入れ、強火でアクを取る。落としふたとふたをして15分間弱火で煮て、水溶き片栗粉（大さじ1）を加えて、照りをつけたら出来上がりです。