

# 人

## フレッシュマーケット

武田 裕志さん(5区)



町民に親しまれてきた三共ハイヤー  
住民にとって「手となり足となる」  
便利なサービスを

平成28年の秋、三共ハイヤー有限会社の経営を引き受け、66歳にして経営者としての新たな人生を歩み出しました。若い頃から、農業経営の傍ら同社の運転手として27年間勤務した実績から、前社長の太田敏明さんに請われ、3代目社長に就任したものです。

三共ハイヤーは、民間企業とはいえ地域の交通機関という公共的な役割もあるので「町民のために、どんな形で役にたてる

か」を常に考えているそうです。ここで、ハイヤーの新たな活用方法として、空いている時間には大手宅配業者の下請けとして荷物の配達も行う「貨客混載」に取り組んでいきます。また、妹背牛町は高齢化率が高く、通院や買い物などでの高齢者の需要を見込み、より便利なサービスを提供していきたいと考えました。そのひとつとして、妹背牛町唯一の食料品店が隣接しているため、買い物に出かける高齢者の足となることはもちろん、体調が悪くて買い物にも出られない場合には、電話1本で買い物代行を行うことも検討しています。

これまでのハイヤーは「住民の足」とも言われていましたが、地域の実情を踏まえて「かゆいところに手が届く新たなサービスの提供で、住民の手となり足となるハイヤー」を目指しています。

こうしたアイデアの源は、かつて仕えた初代太田力社長から学んだものが多く、「永く地域の足を守り続けてきた先代の意思を受け継ぎ、さらに時代に即した新たなニーズに応えてゆきたい」と意欲的に語っていました。

次号は武田さんの紹介で

岩田耕子さん(1区)を掲載予定です。

### 今月のお助けメニュー

## トマトときゅうりの豆腐サラダ

**【材料】(4人分)**

トマト～1玉  
木綿豆腐～1/2丁(200g)  
白すりごま～大さじ3  
ごま油～大さじ1  
※めんつゆは2倍濃縮のもの

**【作り方】**

①トマト、きゅうり、豆腐(切る前に重しをのせて水気を切る)を食べやすい大きさに角切りする。長ねぎをみじん切りし、水にさらして辛みを抜き水気を切る。

②長ねぎ、白すりごま、めんつゆ、ごま油、砂糖を混ぜ合わせてタレを作る。

③ボウルに①と②を入れて混ぜ合わせ、器に盛りつける。



**【ワンポイント】**

♪夏野菜がたくさん収穫される季節にぴったりのサラダです。野菜だけでなく、豆腐を入れることにより栄養バランスがアップします!

エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	カルシウム(mg)	塩分(g)
105	5	6.3	87	0.95

詳しいレシピは妹背牛町ホームページに掲載 →  
フレッシュマーケットしんたにでもレシピを配布中

