

人 ネットワーク

はっだ
初田 たくや
拓矢さん (4区)



子どもの頃からのあこがれ 車に関する職業に就いて

妹背牛町で生まれ育ち、現在は妹背牛運輸に勤務。フォークリフトの運転やトラックの運送助手、除雪などの業務を行っています。

妹背牛中学校を卒業した後は深川東高校の生産化学学科に進学。卒業後は車が好きでトラックの運転に興味があ

ったため知人の紹介により妹背牛運輸に就職しました。車に興味を持ったのは小学校2年生、カーアクション映画を見た時でした。登場人物がかっこよく車を運転する姿に魅了され、車のゲームをしたり、いろんな車を調べたりして、将来何に乗りたいかなんて考えたりもしました。それからは農家を継ぐか、車関係の仕事に就きたいと考えていました。

就職してからは仕事でたくさん運転することで、難しさや危険な状況をよく学ぶことができ、運転の技術も付きました。「運転が好きなので車でよく遠出するのですが、仕事を通じた経験のおかげでいまだに無事故無違反です。これからも気を付けていきたいですね」今年ご結婚された初田さん。お金に余裕ができれば新居での生活をスタートさせたいという願望も話ってくれました。

次号は初田さんの紹介で
村上美和さん(1区)を掲載予定です。

今月のお助けメニュー

とろろ団子のお味噌汁

【材料】(4人分)

長芋 ~ 約6~7cm(100g) ⇒ 皮をむいてすりおろす
和風だし ~ 小さじ1
片栗粉 ~ 大さじ2
なめこ ~ 1袋(100g) ⇒ さっと洗って水を切る
長ねぎ ~ 約1/3本(30g) ⇒ 小口切り
みそ ~ 大さじ1と1/2
だし汁 ~ 800cc 昆布と鰹節でとると風味豊かに仕上がります

【作り方】

- ①ボウルにすりおろした長芋・片栗粉を入れてよく混ぜる
- ②鍋にだし汁・みそを入れ、沸騰してきたら中火にし、①をスプーンですくって、食べやすい大きさに1個ずつ流し入れる
- ③団子が浮いてきたら、なめこを入れて再沸騰させ、最後に長ねぎを入れる
- ④器に盛り付ける

【ワンポイント】
長芋の中にある成分は、胃や腸の粘膜を保護する働きがあるため、胃腸の調子が優れない時におすすめの食材です。加熱をせずに生で食べるとより効果的です。

エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	カルシウム(mg)	食物繊維(g)	鉄分(mg)	塩分(g)
52	1.8	0.3	14	1.2	0.5	0.8

【1人分】

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