

ど手入れはいりません。雑草の刈り取りなどの定期的なメンテナンスをする必要がないので、維持管理費の大幅な削減にもなります。また、スナゴケやハイゴケは日照りにも強く保水性にも優れていて、土壌や肥料を必要としないため生育が容易な点や軽量化することとで施工時の運搬や取扱が簡単なことと大きな魅力です。

中田 なるほど、コケの性質など知りませんでした。

麴香 それに加えて、深く根を張らず、土がなくても成長できるコケの特徴を生かして、我が社では屋上や壁面の緑化事業も進める計画を県内だけでなく、大都市圏への販路開拓も視野に入れています。

中田 コケに対する期待も大きく、その事業に積極的に取組んでいますね。
麴香 公共事業に依存しない事業の育成を急務としてきたことから、大量生産の確立を目指し、安定した供給体制を築きまして、施工コストを抑え売り出していく方針でいますし、また事業の本格化を図り、研究・開発に一層努力したいと考えています。

中田 麴香さんの頑張りがかうかがえます。ところで、「麴香」とは珍しいお名前ですね。

麴香 この辺でも少ない姓です。以前、宝達志水町の「喜多家」へ訪ねたとき、その家主さんから「400年前にお世話になって・・・」と挨拶されたこ

とがありました。お話を伺ったところ、そこのお宅にある書物の中に、「麴香」の苗字が記されていたということでした。はっきりとした根拠はないのですが、源氏の流れだというふうにも聞いております。

中田 そうなんですか。歴史があり、とても貴重なお名前ですね。それでは、今日は建設業という、厳しい業種の中で、農業という新しい事業の参入に積極的に取組んでいる姿にとても感動しました。ありがとうございます。これからのご発展とご活躍を心から応援しています。

麴香 こちらこそ、ありがとうございます。



6回シリーズ 看護大生が考えました 第5回

「かほく、まるごといただきます!」
かほく市の旬の食材を活かしたバランスのよい献立です。

水色チーム



ごはん

～材料～
お米：4合
水：約800ml

～作り方～
1. お米を洗って炊飯器で炊く。

ホンモロコのかす汁

～材料～
ホンモロコ:75g、酒:少々
大根:45g、にんじん:45g
こんにやく:1/4丁、青ネギ:1本
だし汁:カップ5.25
塩 少々、薄口しょうゆ大さじ1
酒少々、みりん少々
酒かす:75g、みそ:37.5g
片栗粉:大さじ1

～作り方～
1. ホンモロコは洗って、酒をふりかけておく。
2. 大根、にんじん、こんにやくは短冊切りにする。こんにやくは塩もみし、ゆでておく。
3. 青ネギは小口切りにしておく。
4. 鍋にだし汁と2を加え、野菜に5分おき火が通ったらAの材料を入れて調味する。
5. 酒かす、みそを溶きいれて沸騰寸前まで加熱する。
6. ホンモロコに片栗粉をつけ、5の沸騰した中に入れ火を通す。最後にネギを散らす。

<メニュー>
材料は6人分

- ・ごはん(主食)
- ・ホンモロコのかす汁(汁物)
- ・ホンモロコのでんぷら(主菜)
- ・長芋と人参のかきあげ(主菜)
- ・長芋とオクラとわかめときゅうりの酢の物(副菜)
- ・柿とバナナのヨーグルト

ホンモロコの天ぷら

～材料～
ホンモロコ:36尾→1人6尾
塩:120g、小麦粉:0.75
★「天ぷらの衣」★
天ぷら粉:適量、水:適量(卵と合わせて)
卵:1個
★「天つゆ」★
めんつゆ:適量、おろし大根:適量
揚げ油:適量

～作り方～
1. ホンモロコは薄い塩水で洗って、ざるに上げ水分を切る。
2. 卵1個を溶いて、冷水を加えてカップ1にし、ボールに入れてよく混ぜ、ふるった小麦粉を加え、さっくりと混ぜ、薄い衣をつくる。
3. 1.のホンモロコに3の衣をつけ170℃の油でカラッと揚げる。
4. 大根をおろし、少し絞る。
5. 器にあげたてのホンモロコを形よく盛り、おろし大根、天つゆを添える。

長いもと人参のかき揚げ

～材料～
長いも:600g
にんじん:小1/2本
天ぷら粉:カップ2
水:カップ1
揚げ油:適宜

～作り方～
1. 長いも、にんじんは細切りにする。
2. 天ぷら粉を水で溶き、長いも、にんじんを混ぜる。
3. 2.をお玉ですくい、油で揚げる。

長芋とオクラとわかめときゅうりの酢の物

～材料～
乾燥わかめ:小さじ3
(塩蔵わかめなら60g)
きゅうり:1～2本
オクラ:3～4本
長芋:200グラム
酢:小さじ6
砂糖:小さじ3

～作り方～
1. 乾燥わかめを水で戻す。
2. きゅうりを輪切りにして、塩と砂糖各少々(分量外)をふりかけてもむ。
3. ボウルに酢と砂糖をよく混ぜ合わせ、わかめ、きゅうり、オクラ、長芋をいれてあえる。
4. お皿に盛り付けて出来上がり。

柿とバナナのヨーグルト和え

～材料～
柿:3個
バナナ:3本
プレーンヨーグルト:適量

～作り方～
1. 柿はいちょう切りに、バナナは輪切りにする。
2. 1.をプレーンヨーグルトで和える。