

としてのウエイトがほとんどですが、いづれ自社製品が5割を占める企業に成長したいと考えております。

岩井 実はこちらの子が、陸上をしている関係で陸上競技に関心があるのですが、西野さんの会社ではかほく市主催の駅伝大会で優勝していましたね。素晴らしいことですね。

西野 ええ、そうなんです。陸上部があるわけではないのですが、大久村を初め陸上の好きなメンバーがいます。マラソン大会などに参加しています。新聞などに大きく取り上げられましたので、会社の宣伝効果にもなっているようです。

岩井 陸上のほかに、バスケットボールでも新聞に載っていましたか。

西野 はい。バスケットボール部は今年で28年目になります。私がバスケットボールをしていたこともありまして、部として活動しています。今年北陸実業団選手権大会で優勝し、今度は全



国大会に出場です。

岩井 全国大会ですか。それはすごいですね。

西野 はい、北陸実業団バスケットボール選手権大会で通算13回も優勝するなど、若い者達が熱心に頑張っています。

岩井 ところで、西野さんのところは敷地が広いですね。

西野 はい。9000坪の敷地内には様々な植木があり、特に桜の季節は200本の桜がありますので、満開になりますと、とても華やかで見ごろとなります。

岩井 そうですか。時期はずれで残念です。本日は、貴重なお話を聞かせて頂きました。誠にありがとうございます。御社の益々のご発展と今後のご活躍をお祈りいたします。

<メニュー>

- ・とろろご飯
- ・もろこのから揚げ
- ・さつまいもスープ
- ・大根サラダ

6回シリーズ 看護大生が考えました 第4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。

レインボーチーム



もろこのから揚げ

～材料～

- もろこ 30匹前後
- 油 適量
- 塩コショウ 少々
- 塩 少々
- 片栗粉 適量

～作り方～

1. もろこに塩コショウで下味をつける。
2. 片栗粉をつける。
3. 揚げる。
4. 塩をかける

さつまいもスープ

～材料～

- サツマイモ 6本
- 砂糖 50～80g
- 牛乳 300cc
- 生クリーム 300cc
- バター 50g ぐらい

～作り方～

1. サツマイモを切って水にさらした後ゆでる。
2. つぶして、うらごしorフードプロセッサ。砂糖を入れて混ぜる。
3. 牛乳と2.を鍋で火にかける。
4. バターをいれる。

とろろご飯

～材料～

(6人分)

- 長いも 300g
- 卵 3個
- お米 3合
- しょうゆ 少々

～作り方～

1. 長いもをすってとろろにする。
2. たまごにしょうゆを加え混ぜる。
3. ご飯にかける。

大根サラダ

～材料～

- 大根 3/4本
- 鯉節 適量
- 柿 3個
- ドレッシング 適量

～作り方～

1. 大根を切る。
2. 盛り付けて、鯉節をのせる。
3. 柿を切ったのせる。
4. ドレッシングをかける。