

人 ネットワーク

いわた
岩田 耕子さん(1区)



まちの人々に愛されて半世紀 感謝の気持ちをカクテルに込めて

町内で飲食店を営む岩田耕子さん。
祖父の代は和菓子屋でしたが、店の片隅でお茶を飲みながらお菓子を食べられるスペースを設けたことから小さな純喫茶となり、やがてお酒やカラオケも楽しめる現在の形となりました。高校卒業後、喫茶店のノウハウを学ぶため東京のバーテンダースクールに入学。しかし、祖父が病に倒れたことから介護のためにやむなく帰省することになりました。後に旭川のバーテン

ダー協会です。そんな岩田さんのおすめは、本町の特産品「ハーブリキュール」をベースにしたアップルミントフーズ。カクテル好きのお客さんに静かなブームとか。

「この仕事は一見派手に見えるけど、その陰には数多くの苦勞があり、実は地味なものです。」と語る岩田さん。そんな仕事の疲れを癒やしてくれるのは、大好きな音楽を聴くこと。これまでに、ジャズやクラシック界で世界的に有名なアーチストのコンサートに度々足を運んでいます。カウンターの壁に音符が描かれているのも、音楽を愛する岩田さんの個性の表れでしょうか。

小さな純喫茶から半世紀以上の月日が流れ、再来年には60周年を迎えます。店の歴史と共に岩田さんも年齢を重ねてきました。「こんなに長い間、町の人々の交流の場としてご愛顧頂けたことに感謝します。この店を愛してください。お客さんのために、どなたか後を継いでくれる方が現れてくれたら・・・」そんな岩田さんの感謝と願いを込め、今宵も店内には軽やかにシェーカーを振る音が響いています。

次号は岩田さんの紹介で
杉本ヒロ子さん(1区)を掲載予定です。

今月のお助けメニュー

茄子とししとうのあっさり生善煮

【材料】(4人分)

茄子～4本(ヘタを除き縦1/2切り) ししとう～12本 だし汁～150cc
油～小さじ2 生姜～1/4片 ⇒白だし小さじ1と水150ccでもよい
しょうゆ～大さじ1と1/2 みりん～大さじ1と1/2

【作り方】

- 野菜を切って茄子は水につけ、生姜はすりおろす。生姜、しょうゆ、みりん、だし汁を混ぜ合わせておく。
- フライパンに油をしき、弱めの中火で、水気を拭き取った茄子を皮目から焼き、両面をこんがり焼く。茄子の片目が焼けたら、ししとうも加えて焼く。
- 焼けたら合わせ調味料を加え、蓋をして汁気が少し飛ぶまで煮る。
- 器に汁ごと盛り付ける。

【ワンポイント】

♪茄子は油を吸いやすい野菜です。少量の油で焼き、調味液などの水分を加えて煮焼きをすることが、カロリーを抑えるポイントです！

エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	カルシウム(mg)	塩分(g)
69	2.0	2.1	22	1.8

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

