

庄内町の ちょっと気になるひと



渡辺さん最近のお気に入り「氣龍祭」

福島県出身
1992年生まれ
大学院を卒業する
まで福島県内で過ごす。その後、就職活動を経て、就職した郷の福島を離れ山形県庄内に「ターナー」を
決意。
現在は、庄内町に移住し、鶴岡市内の精密機器製造会社に勤務する傍ら、趣味が高じて得たカメラ技術を活かし、フリーのフォトグラファーとしてもマルチに活躍の場を広げている。



わたなべ ふみや
渡辺 郁哉さん(興野)
Instagramアカウント @mifune_w

「庄内町に住むことを決めた理由は何か？」
「就職先が鶴岡だったので最初は鶴岡に住んでいました。その後、結婚することになり、庄内のどこに住もうか考えた結果、一番住みやすいイメージがあつたので庄内町を選びました」
「実際に住んでみてイメージどおりでしたか？」
「はい。町の中がゴチャゴチャしていないのがいいですね。見晴らしが良く空が広くて、夕陽もきれいに見えます。また、普段の食料品や生活必需品は不便なく買える物で、イン스타그램でステキな写真を投稿されていますね」
「外から人を呼ぶことも大事ですが、今住んでいる人が地元の魅力を感じ、外に流出しない方がいいと思います。あと、若者の就職先と言えどこころと誰かが思い浮かぶ選択先があればいいですね」
「ありがたいです。風景や日常を投稿していますが、キラキラして目立っています。のより、隠れたキラキラがいっぱいある町なので、私なりに町の魅力を発信できればと思っています。撮影で町中をフラフラしているのが僕です(笑)。あと、ピアノの投稿もしていて、庄内が舞台のMV風動画も制作しました」
「どういう町になればいいと思いますか？」

材料 (2人分)

ブロッコリー	1/4株 (60g)
玉ねぎ	1/2個 (100g)
ベーコン	20g
バター	10g

薄力粉	大さじ 1
牛乳	200ml
コンソメ顆粒	小さじ 1/3
ピザ用チーズ	20g

- ①ブロッコリーは小房に分け、熱湯で2～3分程茹でて水気を切る。
- ②玉ねぎとベーコンは5mm幅に切る。
- ③フライパンにバター、玉ねぎ、ベーコンを入れて中火で炒める。
- ④玉ねぎがしんなりしたら火を止め、薄力粉を入れて粉っぽさがなくなるまで混ぜる。さらに牛乳、コンソメ顆粒を入れて、かき混ぜながらとろみがつくまで弱火で加熱する。
- ⑤グラタン皿に①、④を入れてピザ用チーズをかけ、余熱したオーブントースターやグリルで焼き色がつくまで焼く。

ポイント

ベーコンに含まれる塩味とうま味を活かしたホワイトソースのグラタンです。ブロッコリーをほうれん草やかぼちゃなど、好みの野菜へ変えても楽しめます。



佐藤聖子さん 梅木順子さん



ブロッコリーのグラタン



エネルギー174kcal、たんぱく質8.7g、脂質10.7g、食塩相当量0.8g
※1人当たり