

～若い力を明日へ～ 第37回

このコーナーでは、町内で自営業を営まれている皆さんをご紹介します。

今日から明日へとたゆみなく続くまちづくり、地元事業者の皆さんの活躍は大きな力です。町民の皆さんも、応援をよろしくをお願いします。今回は、机『(有)富士見設備』の戸井口裕貴さんをご紹介します。



と い く ち ゆ う き
戸井口裕貴 さん (30歳) (有)富士見設備

Q1 仕事の内容をご紹介ください

設備工事業(給排水設備・空調・浄化槽)と太陽光発電設備です。

Q2 この仕事を選んだ理由は?

工事現場を含め、自分で作り上げたものが、長く残るところに魅力を感じました。

Q3 仕事の中でご苦労されていることは?

修理や修繕などは古い型の物が多く、また、現場によっていろいろなケースがあるので幅広く知識を身につけなければいけないことです。

Q4 この仕事をしていて良かったことは?

町外から町内へ転入されてくる方など、たくさんのお客様と知り合いになれたことです。

Q5 今後の抱負をお聞かせください

電力関係が大変注目されている現状において、太陽光発電・省エネ設備などを普及させていきたいです。



太陽光発電のパネル設置例



室内より

最後に一言!

太陽光発電の設置場所や、電気使用の特徴に合った施工内容など、ご提案させていただきます。ご自宅にぜひご検討ください!この仕事を通じて、町や地域に少しでも貢献できればと思っています。

よっちゃんばりの知恵袋⑦ みょうが・ゆうがお等の煮物

今回は、みょうが、ゆうがお、ささぎ、干し柿(たまご入り)などを使った簡単で美味しい料理をご紹介します。

寒い時期にも作物を美味しく食べる知恵が伝えられています。



みょうが・ゆうがお



ささぎ



干し柿(たまご入り)

①みょうが・ゆうがお、②ささぎ、③干し柿(ゆでたまご入り)を一口サイズに切った後、冷凍庫で冷凍させる。お好みによりニンジンやショウガ、ふき、うど、料理酒などを加えても良い。

④・⑤砂糖、しょうゆ、みりんを加えて煮込む。この時に、あまり強火にしすぎないことがポイント。甘さ、しょっぱさは美味しい加減でどうぞ。



一つの鍋で約5人前です。砂糖大さじ3・しょうゆ大さじ3・みりん小さじ3くらいです。ぜひお試しください。