

～若い力を明日へ～ 第33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ています。

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、応援をよろしくお願ひします。今月は、木之間で『折井板金』を営む折井直孝さんをご紹介します。



折井直孝さん（35歳）
『折井板金』経営



◆住宅の屋根材となるカラー鉄板を切る作業

Q1 仕事の内容をご紹介ください

住宅や別荘、店舗、工場などの屋根、雨樋、煙突の施工・修理です。キッチンや厨房のステンレス施工も手がけています。

Q2 この仕事を選んだ理由は？

父が始めた仕事を引き継いで15年になります。

Q3 仕事の中でご苦労されていることは？

屋根の上での仕事が多いため、夏は炎天下での作業、冬は身軽で居るために薄着での作業となります。

作業が天候に左右されるので、天気予報にも注意しています。

Q4 この仕事をしていて良かったことは？

仕事の段取りをすべて自分で行い、施工もすべて自分で行うところに面白みを感じます。

Q5 今後の抱負をお聞かせください

父の代に揃えた機械や道具、現在の仕事を、これからも崩さずに続けていきたいと思います。

最後に一言！

新築の家や別荘の屋根を手がけることが多いのですが、家を建てることは、一生のうちでも大きなことだと思います。苦労して建てた家を、大切に長く使っていけると良いと思います。

よっちゃんの知恵袋③ 野沢菜の株の煮物

畑に残った野沢菜の根を美味しく食べる方法をお伝えします。



12月上旬、野沢菜をおろぬき、株を切り落とします。

昔はこれがごちそうでした。お試しください！



根を落とし、洗って厚めに切り、風通しの良い場所で1週間ほど日に干します。



十分に水分がなくなるまで乾燥したら、網に入れて保存します。



①:乾燥させた株を一晩水に浸けて戻し、砂糖と醤油で薄く下味をつけて煮ます。（あまり柔らかくしそぎない。）②③:あぶらえをすり鉢で、1/3量の砂糖と、塩を多めに入れて混ぜ、株を和える。



歯ごたえのある美味しい一品に。

①:乾燥させた株を一晩水に浸けて戻し、砂糖と醤油で薄く下味をつけて煮ます。（あまり柔らかくしそぎない。）②③:あぶらえをすり鉢で、1/3量の砂糖と、塩を多めに入れて混ぜ、株を和える。