



GOOD JOB [グッジョブ] 2020 VOL.3 郡上市商工会青年部発行

52
GUJO YAMATO



✓ 俺の仕事スタイル

全てのお客さまの
美味しい！のために

食の家 じゃいあん

SATO TAIKI

● 佐藤 大樹 からのメッセージ

何事もすぐにあきらめないで
素直な心で続けてみるのが大事です。

マイク アイコン 俺のホンネ ピックアップインタビュー

— 卒業後は、どんな仕事をしていましたか？ —

東京の西麻布にあるイタリア料理店で6年修行をしました。パスタ、ピザ、デザートなどイタリアン全般の料理の基本的な技術やホールスタッフの気配りなど、お店の人に教えてもらいながら学びました。その後バーで2年働き、お酒の知識を学び、一通り経験させてもらって、28歳で郡上に帰って来ました。

— 今後の目標を教えてください —

5年前に商品開発をした、玉ねぎドレッシングを多くの人に食べてもらいたいです。地元の食材を使った商品で「生野菜が食べられない子でも食べられるようになった」という声をいただいたこともあります。幅広い世代の方に食べてもらえるようにしたいです。



今回のインタビュー記事は抜粋して掲載します。本誌にはもっと多くのインタビュー記事が掲載されていますので、ぜひ手にとってご覧ください。

【問】 郡上市商工会 ☎0575-66-2311

編集雑誌

▼コロナの影響で様々なイベントが中止となつていますが、「めいほう高原まつつ」M E I H O T R E I L R A N L E S T 2 0 2 0 が開催されたことに大きく喜びました。会場では、マスク着用や人ととの距離確保といった感染防止の呼びかけをするなどの対策がありました。まつりが無事終了して本当に良かったと思います。この冬はコロナにインフルエンザに油断することなく、一人ひとりが感染防止を心がけ、笑顔で新年を迎えましょう！

市のじんご

【令和2年11月1日現在】
(住民基本台帳)

男 19,825人(-20)
女 20,780人(-18)
合計 40,605人(-38)
世帯 15,369(-5)
(出生20人 死亡49人 転入72人 転出81人)

つくっておい！
たべておい！
たんとうくん

あの味
この味
うす味で

食べ物の力で感染症に負けない体づくりを

郡上市食生活改善推進員協議会
和良支部(さくらんぼ学級)

塩分を摂りすぎたと感じることはありませんか？旬の白菜に多く含まれるカリウムは、摂りすぎた塩分を体外へ排出する働きがあり、高血圧予防やむくみ防止に役立ちます。米粉を使用することでとろみがつくため、冷えた体をぽかぽか温めてくれる1品です。

米粉で！白菜と鶏肉の
クリームシチュー



1人分

- ▶ エネルギー 251kcal
- ▶ 食塩相当量 1.5g

● 材料(2人分)

- 白菜 1/6個(約300g)
- 鶏もも肉 150g
- にんじん 1/2本(100g)
- しめじ 1/4株
- バターまたはサラダ油 大さじ1(12g)
- 水 200ml
- コンソメ 1個(5g)
- ④牛乳 100ml
- ④米粉 大さじ1
- 塩・こしょう 適量

● つくり方

- ①④を混ぜ合わせる。
- ②鶏肉を食べやすい大きさに切る。白菜は2cm程のざく切り、人参は短冊に、しめじは石づきを切り落として小房にしておく。
- ③鍋にバターまたはサラダ油を入れ、鶏肉を炒める。火が通ったら、人参、しめじ、白菜を入れ炒める。
- ④③の鍋に水とコンソメを入れ、弱火で10分程煮込む。

⑥①を加え、とろみが出るまで煮込む。仕上げに、塩、こしょうで味を整える。

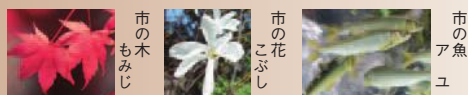
第72回 人権週間

「誰か」のことじゃない。
～ 虐待 いじめ 差別のない社会へ～
みなさんもこの人権週間に、
身近なことから人権を考えてみませんか？

本年も、12月4日から12月10日までの1週間を「第72回人権週間」として、全国各地で啓発活動を実施しています。

25ページに特設人権相談所開設の案内をしていますので、ご確認ください。

広報郡上がアプリやWebサイトでも閲覧できます！



車に乗ったら、前も後ろも
まずシートベルト

