庄内町の ちょっと気になるひと

昨年10月末に広島県福山市から移住された大木博さん。度々立川複合拠点施設で塊根植物とお好み焼きのお店「トゲヤマ」を出店しています。奥様のひとみさんと一緒に作るお好み焼きは、広島で愛される「広島府中焼き」。その味はもちろん、大木さんご夫妻の人柄が評判となり、瞬く間に町の有名人となりました。

今回は、そんな気になる大木さんにお話を伺ってきました。

△大木さんお手製のお好み焼き

おおき　ひろし
大木 博さん（上朝丸）

「人が集まる場所を創りたい」

―移住のきっかけを教えてください

「妻が旧余目町出身で、地元へのUターンを望んでいたので、思い切って移住を決めました。以前よく転勤がある仕事をしていたので、移住に抵抗はなかったです」

―立川複合拠点施設に出店を決めたきっかけはなんですか？

「晶芯道の佐藤あゆ子さんから紹介されたことです。出店当初は塊根植物の販売をしていたのですが、友人に振舞っていたお好み焼きが評判だったこともあり、昨年末から提供するようになりました」

―出店の際の楽しみは？

「人とのつながりができること。お客さんだけでなく、いろいろなご縁に恵まれ、おかげさまで友人が増えました（笑）」

―今後庄内町でどんなことをしていきたいですか？

「塊根植物の販売をしつつ、お好み焼きをみなさんに召し上がってもらえるお店を持ちたいです。自分の儲けだけではなく、人が集まる場所を創り、明るいまちづくりに貢献したいです」

トゲヤマさんの出店情報はこちらから→

もっと 野菜を食べよう

協力　庄内町食生活改善推進員協議会

帆立とキャベツのパスタ

エネルギー485kcal、たんぱく質21ｇ、脂質16g、食塩相当量1.7g

※１人当たり

材料（２人分）

帆立※生またはボイル	100g	スパゲッティ…	160g
キャベツ………	２枚（100g）	オリーブ油……	大さじ２
玉ねぎ…………	1/3 個（70g）	白ワイン………※酒で代用可	大さじ１
赤ピーマン……	1/4 個（30g）	塩………………	小さじ1/2
にんにく………	１かけ	こしょう………	少々
赤唐辛子………	少々	粉チーズ………	小さじ１

①帆立は食べやすい大きさに、キャベツは一口大、玉ねぎとにんにくは薄切り、赤ピーマンは細切り、唐辛子は種を取り除き輪切りにする。スパゲッティはたっぷりの湯でパッケージの表記通りに茹で、湯を切る。
②フライパンにオリーブ油を熱し、にんにく、赤唐辛子を炒め香りが出たら帆立を加えて炒め、白ワインを加える。
③帆立に火が通ったらキャベツ、玉ねぎ、赤ピーマンを加えて炒める。
④全体がしんなりしたら、茹でたスパゲッティを加えて手早く炒め合わせ、塩、こしょうで調味する。
⑤器に盛り付け、粉チーズをふる。

髙梨美代子さん　森屋藤子さん

ポイント　麺類にたんぱく質と野菜を組み合わせることで、１皿でもバランスの良い食事がとれます。果物や牛乳などをプラスすると栄養も満足度もアップしますよ♪

【発行】庄内町企画情報課　〒999-7781 山形県東田川郡庄内町余目字町132-1　TEL：0234-42-0157　FAX：0234-42-0893　E-Mail：info@town.shonai.yamagata.jp