

このまちで...



「一口にラーメンと言っても、使う食材によって全く違うし、修業先と同じ味でやっても、自分のお店として成功したとは言えないと思うんです」と笑顔で話す高橋さん。

都会へのあこがれから仕事を辞めて行った東京。特にやりたいこともなく、稼げる仕事をしようと思っただけで、入社した会社で配達の仕事を頑張れば頑張るほど給料に結びつき、だんだん、もたらせる最高までやろうと県外への配送も率先してやり、給料は6年ほどで上限に。これ以上の努力が考えられなくなると、高橋さんの中で出てきた思いが「夢のある仕事がない」といいます。

29歳のとき、厳しくても自分の好きなことなら頑張れるし、店を持つこともできるからと、ラーメンの料理人の世界に飛び込んだ高橋さん。そこで就職先に選んだのは、関東を中心に10店舗以上の店を

目指すは、自分流ラーメン

高橋 侑成さん(34歳・夜須町)



構える有名ラーメン店。努力を重ね、入社2年目には1日800人が訪れる店を任せられるようになっていきました。

接客、調理、経営と経験を積み、独立も考え始めたころ、気になっていた鴨ダシラーメン店へ。見た目の美しさとスープ、麺、鴨チャーシュー、香草野菜など、「こんなにおいしいラーメンがあるんだ」と感動し、転職することを決意。

「修業は本当に厳しかったです。店主の食材への向き合い方を知るたびに、それまでの自信は崩れ、精神的にも追い込まれましたね。食材は、単に良い物、おいしい物だけではなく、それぞれの良さを最大限に生かすためには知識も必要なんです。帰高し、夜須町で店を出して5カ月。まだまだ毎日が修業です」

照れくさそうに笑った高橋さんは、店主からもらった包丁を手に、今日も厨房に立っています。

今回は、清遠政栄さんから紹介の高橋侑成さん。清遠さんいわく、「高橋さんは一つのことにこだわり、追求するタイプの人」だそうです。

※今回は、高橋さんが来店前に知り合いの紹介で訪れたという居酒屋の店主、森岡永光さん(夜須町)です

※関連記事「今月のプレゼント」

おおきくなあれ

わがやのお姫さま



やまもと ゆかり
山本 夕夏理 ちゃん

★平成27年8月26日生まれ ★お父さん 政展さん
★三女 ★野市町 ★お母さん 歩未さん
★ご両親から... 元気にすくすく育ってね。

おおきくなあれでは、3歳までのお子さんの応募をお待ちしています。ご希望の方は、お子さんのお名前・生年月日・ご両親のお名前・住所・続柄・メッセージ・写真(データ可)を秘書広報係までお送りください。応募は、持参・郵送・メールで受け付けています。 ■総務課秘書広報係 ☎ 57-8500

クイズに答えてプレゼントをゲットしよう!

◆クイズ◆ ○の中に入る数字は何でしょうか。7月10日に行われる参議院議員選挙。投票できるのは、満○○歳以上の人でしょうか。

プレゼント ◆提供/麺'S HOUSE 繋

冷やしらあ麺(850円)・・・5名
※当選の方に引換券をお送りします

応募方法 ①答え ②住所 ③氏名
④年齢 ⑤電話番号 ⑥広報誌への意見・感想を明記の上、ハガキまたはメールでご応募ください。
◆あて先 〒781-5292 野市町西野2706
香南市役所総務課秘書広報係 まで
☒ kouhou@city.kochi-konan.lg.jp

締め切り **7.15(金)** 当日消印有効
※当選者は「こうなんNOW8月号」で発表します

◆6月号当選者◆ あめでとうございます。
有限会社 猪原のパイン配合の洗剤
野市町/小松 澄さん 永野ジュン子さん 香我美町/百田久子さん

つなぎ 夜須製麺所

高知県産の土佐ジローと、はちきん地鶏の丸鶏ガラをじっくり8時間煮込んだスープに、香味野菜を加えた出汁が特徴の地鶏ラーメン店。小豆島の有機JAS醤油を使った「醤油らあ麺」、高知県産の塩にこだわり、5種類をブレンドした「塩らあ麺」は鉄板。そのほか、カタクチイワシと昆布の魚出汁を使った「煮干しらあ麺」も絶品。季節限定の「冷やしらあ麺」は、コンシのある自家製麺にスープが程よく絡み、菜葉と一体になったうま味が口の中に広がる。土曜日は店名を夜須製麺所に変え、高知ではあまりなじみのない「鴨らあ麺」のみを提供している。どちらの店もスープがなくなり次第終了。

■住所 香南市夜須町千切537-90 ヤシパーク内
■TEL 0887-54-1110 ■営業時間 11:00~14:30・17:00~20:00
■定休日 火曜日 ■URL <http://ameblo.jp/yasu-seimer/> ※関連記事「このまちで」

※写真はすべて「麺'S HOUSE 繋」提供

今月のプレゼント



▲冷やしらあ麺



携帯の方はバーコードから応募できます。 ※バーコードリーダーはメーカーや機種により表示できない場合があります

乳幼児期の聞こえと視力

大人が気づかないうちに、子どもの聴力や視力が落ちている場合もあります。普段の生活で気になる様子がないか注意してみましょう。

こうなん 元気

問い合わせ
健康対策課
☎ 57-7516

聞こえ

気になる場合は、耳鼻咽喉科を受診しましょう。

◎新生児期

生まれてくる赤ちゃんの1,000人に1~2人は、耳の聞こえに障害があるといわれています。平成28年5月より、高知県内の産院に入院中の生後2~4日以内に、新生児聴覚検査(AABR検査)を全額公費負担で実施しています。

◎1歳6カ月頃

物音に反応したり、会話がわかる場合でも、実は聞こえに問題があることがあります。この時期の聞こえの問題は『滲出性中耳炎によることが多く、中耳炎といっても、痛みも耳だれもないので気づきにくく、聞こえの心配から受診してはじめて分かることが多い病気で。』

【聞こえが気になるときは...】

お子さんに気づかれないように後ろに回り、ささやき声で名前を呼んだり、「シー」と呼びかけます。何度か行い聞こえていれば振り向きませす。

◎3歳頃

普通に聞こえているように見えて、実は聴力が落ちている場合があります。

【こんなサインに注意】

よく中耳炎にかかる、鼻汁・鼻づまり・口で息をすることがある、聞き返しが多い、聞こえに気になることがある、周りの人から聞こえを心配される、話し言葉が遅れている、発音がおかしいなど。



視力

視力は、乳児期より6歳まで発達し続け、3歳頃には0.5以上見えるようになります。3歳から6歳までは、左右の眼を同時に使って遠近感や立体感が分かるようになる機能や視力が育っていく時期です。この時期までに視力の異常を発見して治療すると回復がよいといわれています。

◎3歳頃

3歳頃のお子さんの屈折異常は30人に1人(主に遠視、乱視、遠視性乱視)、斜視と弱視は100人に1人といわれています。

強い遠視や遠視の度数に左右差がある場合、治療をしないと弱視になることがあります。

【こんなサインに注意】

眼を細めて見る、テレビを非常に近くで見たがる、頭を傾けて見る、片方の眼が内側によるなど。気になる場合は、眼科を受診しましょう。

専門相談機関

視覚障害者向け機器展示室「ルミエールサロン」

■開設日:月曜~金曜 午前9時~午後5時(要予約)
■場所:高知市大膳町6番32号 高知県立盲学校内
■電話:088-823-8820

※市では、3歳5カ月健診のときに家庭でできるチェック方法で聞こえと視力の確認をしています

“おいしく減塩!ヘルスメイトおすすめ 減塩レシピ”より

しいらのポン酢照り焼き

- 材料(4人分)
- しいら 70gを4切れ
 - なす 2本
 - トマト 少々
 - 片栗粉 適量
 - サラダ油 大さじ1
 - みょうが 2本
 - ねぎ 少々
 - トマト 1個

- ☆ ポン酢 大さじ4
- 砂糖 大さじ1

作り方

①.しいらに酒をふっておく。②.なすは輪切りにして水につけ、アクを抜いて水気を切る。③.みょうがは千切り、ねぎは小口切りにする。④.しいらに片栗粉をまぶし、サラダ油を熱したフライパンで両面をこんがり焼く。⑤.しいらをいったん取り出し、なすをフライパンに入れて両面を焼く。なすがしんなりしたら、☆としいらを加えて味をからめる。⑥.器に盛り、みょうがとねぎをしいらの上のせて、くし形に切ったトマトを添える。

ワンポイント

大根おろしや白髪ねぎをのせてもいいです。鶏肉や豚肉で作ってもおいしくできます。



※1日食塩摂取量(中学生以上) 男性8g未満 女性7g未満