

# 村上の食材を使った 今月のレシピ♪

MURAKAMI FOOD PRIDE

## イカと水菜 塩昆布のサラダ

【材料(2~4人分)】 ☆=村上の食材

☆イカ(刺身用) …… 1杯分      オリーブオイル …… 大さじ1  
☆水菜 …… 1/2把      レモン汁 …… 小さじ1  
塩昆布 …… 適量

①イカを5cm幅に切る。水菜は4等分の長さに切り揃える。  
②ボウルに①を入れ、塩昆布、オリーブオイル、レモン汁を加える。

日本海側のイカ釣り漁船は、九州からイカの群れを追って、北上します。  
村上には、5~7月ごろ、岩船港に寄港し水揚げします。

Point! 村上では5~7月に獲れ、身が柔らかく甘いのが特徴です!

村上市食材PRプロジェクト  
こちらで村上の食材を紹介しています。

地元で働きたいという理由で入社した、産休・育休を経て職場復帰したなど、社会進出した女性従業員を紹介しています。



### シリーズ②⑦ 私が輝く職場

生産者から消費者へ  
安くて新鮮な野菜の橋渡し

おおや さとこ  
大矢 聡子 さん  
(岩船駅前/48歳)



## 年間59万件のアクセス あなたもホームページバナー広告を掲載してみませんか

問い合わせ 企画戦略課企画政策室 ☎53-2111 (内線3812)      記事ID 0022022

当市ホームページのトップページは、月間平均4万9千件のアクセス(全アクセス数は月間43万件)があり、市民のみならず、市外の人からも多く閲覧されています。令和2年11月にはトップページのデザインをリニューアルし、さまざまな機能を追加したほか、より見やすく分かりやすい画面構成に変更しています。

バナー広告は、トップページの下部に設けられており、バナーは各事業者のホームページへリンク付けも可能。

ぜひ、当市ホームページのバナー広告をご検討ください。

区分	市内事業者	市外事業者
1月	5,000円	10,000円



- 仕事の内容を教えてください  
ここに務めて9年目になります。接客や品出しを主として、レジ打ちや商品の地方発送をしています。他に精算事務もしています。
- 務めた理由は  
義母がこの会員のなのですが、従業員の募集があることを知り、私に声を掛けてくれました。
- 会社の良さ  
地元産の新鮮な旬の野菜が、とても安い値段で売られています。遠方からわざわざお越しになるお客さまも多く、特に週末は多くのお客さまで賑わっています。とても元気が良く、活気のあるお店です。
- 地元で働く良さは  
住みなれた環境や家族、友人が近くにるので、安心して生活ができることです。
- 女性として働く環境は  
まさに「女性が輝く職場」です。お店にある野菜でできるレシピを教えたり、逆に聞いたりできるので、毎日の献立にも役立てられて良いです。
- 村上市のおすすめスポットは  
笹川流れの夕日ラインはともきれいです。



とれたて  
野菜市かみはやし  
株式会社  
(九日市809)  
☎66-8172

今回は、道の駅神林「穂波の里」で地域の物産品を販売している「とれたて野菜市かみはやし株式会社」さん取材。現在社員は10人で、商品の野菜などを作っている会員を合わせると約200人。会員さんが作った野菜など、市外からもリピーターがいる魅力あるお店です。  
今回はそんな地域内外に愛されるとれたて野菜市かみはやし株式会社の聡子さんにお話を伺いました。

- 好きな食べ物  
ケーキが好きです。特別な感じがして、お店のショーケースに並んでいるのを見ているだけでも楽しいです。
- 今後の目標  
来てくださるお客さまが、良かったと思ってもらえるようなお店づくりが出来るように頑張りたいです。
- 良いと思えます。  
当店も県内道の駅ランキング9位になったことがあるので、ぜひ立ち寄ってほしいです。