

(株)SEEN 鳥取ダイビングサービス・ブルーライン田後

『潜ってみたい』から『潜ってみよう』へ

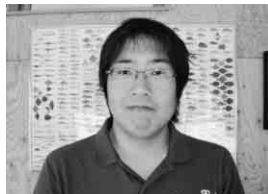
会社名 ●(株)SEEN
鳥取ダイビングサービス
ブルーライン 田後
代表者 ●山崎 英治
所在地 ●岩美町田後37-1
☎72-8520 FAX兼用
業 種 ●ダイビングサービス・器材販売

まちの
企業さん

今回は、今年5月に田後にオープンした(株)SEEN「鳥取ダイビングサービス・ブルーライン田後」を紹介します。

代表者山崎社長は、鳥取市在住の34歳。大学時代に友人と参加したダイビング教室で、陸からは想像をはるかに超える岩美の海の美しさに感動しました。設計会社に就職後も、海に潜りすっかりダイビングのとりこに。ライセンスも習得しました。31歳で退職し、県外のダイビングサービス会社に2年間勤務して経営のノウハウを学びました。そして、今年1月に法人を設立し、5月の創業に至りました。

従業員の奈良県出身松原仁さん(27歳)も、山崎社長の情熱と岩美の海に惚れ込み、今年3月から岩美町に定住しています。社長と共に、鳥取県の海、岩美町の海の素晴らしさを発信し、地域の活性化を目指しています。



従業員：松原 仁さん



社長の ちよつと ひとこと

この一帯は、山陰海岸国立公園の中でも、随一といわれる城原海岸・菜種島・鴨ヶ磯など、素晴らしい自然を有しています。海中においても、非常に素晴らしい世界が広がっています。創業前の調査では、多くの種類の生物に出会うことができ、繰り広げられる自然のドラマに感動しましたが、現在海中からの情報発信は、ほとんどなされていません。

また、海の中にもジオパークが広がっていて、複雑でダイナミックな地形が点在しています。四季の変化を海中でも楽しむことができます。多くの人にこの自然の素晴らしさを伝え、そして実際に海の中で直接肌を感じていただきたいと思っています。海中を通して、地域貢献に繋がればと考えています。



食育だより 7月

健康対策課 ☎73-1322

HEALTHFUL TOWN IWAMI

毎月19日は『しょくいく(食育)の日』です。

★ ついに 祝100回 ★

先月号に載っていた岩美駅開業100周年のことではないですよ。実は、今月号(2010年7月号)で、この「たきちゃんコーナー」も100回連載を迎えることが出来ました。読んでくださっている皆様、ありがとうございます。過ぎてみると、100回は短かったような気もしますが、この100回の間に、食に関する情勢は大きく移り変わりました。(食育基本法の制定、事故米、中国冷凍ぎょうざ、農ギヤルなど、いろんなことがありました。)

そんな中で、「食べた物で体が作られる」のは、今も昔も変わらない事実です。どんな物を食べてきたかで、今の自分の体がある。そう考えると、一食一食がとても大切に思えます。そして、今はどんな風に食べてきたかが、心の健康状態につながっているとも言われています。

このコーナーが、皆さんの心と体の健康づくりのお手伝いとなれるよう、気分を新たに気を引き締めて、これからも頑張りたいと思います。今後ともよろしくお願いします。

今回は100回のお祝いにちなみ、国際食文化研究家の先生から教わった鳥取県に伝わる「鯛飯」をご紹介します。不思議ですが、甘味の調味料を入れていないのに、干びょうの旨味で、ほのかに甘い炊き込みご飯に仕上がります。



食生活編

■ ハレの日の鯛飯 ■

【4人分】

鯛	1尾
塩	10g (鯛の重量の1%が目安)
お米	1kg
水	1,400ml
干びょう	30g
だし用昆布	10g
茸類(えのき)	100g
人参	150g
ごぼう	150g
酒	50g
しょう油	60g

【作り方】

- ① 鯛はウロコ・えら・内臓を取り、水で洗い、塩をふる。上になる方に、飾り切りを2箇所入れる。
- ② お米は洗い、ざるにあけておく。
- ③ 材料を切る。
・干びょうは水で洗ってもどし、5mm幅に切る。
・昆布は、5mm角にハサミで切る。
・えのきは、1cmに切る。
・人参は、1cm幅でせん切りにする。
・ごぼうは、細かいさがきにする。
- ④ 炊飯器に【②】【水】【③】【調味料】を入れ、一番上に、鯛を水気をきってのせ、炊き上げる。



資料提供：国際食文化研究家 鍛冶木いつ子 氏

※重箱等に盛り付け、鯛の豪華な姿を楽しんでから、身をほぐし、ご飯と混ぜる。