

# ～つくってみましょう～

2月は、今治里山スタジアムで開催される試合の準備や運営を担当している今井 俊之介さんを紹介します。

コラボ給食メニューは、「ブロッコリーのチャーハン」です。



Q1. ご自身で料理をされますか？作る時のこだわりは？  
チャーハンなどの炒め物が多いです。洗い物を少なくするよう意識しています。

Q2. お仕事の内容を教えてください。  
試合の準備や運営です。今治里山ミュージアムに来てくれた人が楽しめるイベントを考え、また来たいと思ってもらえるような準備をしています。

Q3. お仕事をされて、うれしかったこと、やりがいを感じたことを教えてください。  
今治里山スタジアムに来てくれた人の笑顔を見ると、準備してよかったなと思います。

★今井さんは、街づくりの仕事をしていた時、いろいろな人の「心のよりどころ」を作りたいと考えていました。FC今治では、来てくれた人が「ワクワクした！楽しかった！また来たい！」と思えるようなスタジアムを目指しているそうです。今年も今治里山スタジアムでの試合が楽しみです。

## ～今井 俊之介 さんから子どもたちへのメッセージ～

ホーム戦運営担当の今井俊之介です。  
ホーム戦運営というのはFC今治のスタジアムでみなさんが楽しく過ごせるような企画を考えたり、安心安全にすごせるように警備を考えたりしている仕事です。  
このクラブに来たきっかけは東京で過ごしている時にFC今治の記事を見て、こんなすてきな仕事、こんなすてきなクラブがあるんだと思ってスタジアムに遊びに来たら、みんなが笑っていて、みんなが悔しがっていて、そんなクラブに僕も入りたかったです。この仕事のやりがいはスタジアムに来ているお客さんが、試合に勝った時笑顔でいたり、負けた時悔しがっていて、それを見ている選手たちがまたいろんな感情を表現している、そんなことを見ているとこの仕事をやっていてよかったなと思います。  
そんな僕がコラボした給食はブロッコリーチャーハンです。ブロッコリーはすごく栄養もあってよく食べられている野菜です。ぜひ栄養たっぷりのブロッコリーを食べて、みなさんパワーアップしてください。  
スタジアムでみなさんの笑顔を見れるように、楽しいスタジアムを作れるようにがんばりますので、ぜひ今治里山スタジアムにお越しください。待ってます。



写真提供：FC今治

\*今井俊之介さんのメッセージ動画より、抜粋（一部編集）しています。

### ◎ブロッコリーのチャーハン

〈材料〉★子ども5人分です★

米	2合
ごま油	小さじ1/4
鶏がらだし（顆粒）	小さじ2/3
水	390cc
鶏ひき肉	75g
ブロッコリー	30g
にんじん	25g
白ねぎ	25g
卵	1個
油	少々
にんにく	1/2かけ
鶏がらだし（顆粒）	小さじ1/3
塩	少々
こしょう	少々
ごま油	小さじ1
しょうゆ	小さじ1/2
オイスターソース	小さじ1/2

〈作り方〉

- ①ごはんは、ごま油と鶏がらだしを入れて炊飯する。  
\*通常の水加減よりやや少なめで炊いておく。
- ②ブロッコリーは小さくカットし、ゆでておく。  
\*ブロッコリーの茎も使用する。
- ③にんじん・白ねぎはみじん切りにする。
- ④卵は炒り卵にしておく。
- ⑤フライパンにごま油を熱して、すりおろしたにんにくとひき肉を入れて炒め、さらににんじんと白ねぎを加えて炒める。
- ⑥しっかりと火が通ったら、鶏がらだし・塩・こしょう・しょうゆ・オイスターソースを入れて味付けをし、炊きあがったごはんを加えて炒め、最後にブロッコリーと炒り卵を加え混ぜる。