



とくどめ かずき
徳留 和樹 さん(38)

二渡地区出身。3才からバイクに乗り始め、宮之城農業高校を卒業後はプロに。平成21年に鈴鹿8耐で優勝。平成25年から3年間は技術アドバイザーとしてチームを指導。10年前に帰郷し、水稻を栽培しつつ、地元で須杭チャンピオンシップを主催している。二渡分団所属。



水稻農家
× 徳留 和樹

▼二渡地区に広がる田園地帯。そこに、真剣な表情でコンバインを運転する徳留和樹さんの姿があります。10年前に帰郷し、現在は約6haの面積で水稻を栽培しています。父親は農業委員、母親は認定農業者という徳留さんは「母の仕出し弁当に使うお米を自分で作るころから始めました」と4年前に新規就農者になりました。「弁当に使うお米は、母のこだわりで掛け干し米を使っています。手間はかかりますが炊いたときの香りが全然違います。食べた人に気付いてもらえたらうれしいですね」と笑顔を見せます。

▼徳留さんは帰郷する前、プロのバイクレーサーとして活躍していました。実家がバイクショップを営む関係で、3歳から小型バイクに乗っていた徳留さん。中学、高校と県外に遠征してレース経験を積み、高校卒業後はそれまで所属していた熊本県の「チーム高武」でプロデビュー。6年後には埼玉県で本田技研工業の「チームHRC」に移籍。平成21年には国内最大のバイクレース「鈴鹿8時間耐久ロードレース」で優勝しました。輝かしい成績を収めた徳留さんは「世界的に有名なHRCに入ることができたこと、鈴鹿8耐で優勝できたことがレーサー人生で一番の思い出です」と振り返ります。



今年4月に行われた「鈴鹿2×4レース」の写真。1,000ccのバイクで果敢に攻めます。

▼帰郷後も、アドバイザーとしてチームを指導したり自身もレースに参加したりと、農業の傍らバイクと関わり続けました。そんな徳留さんが力を入れたのが、地元でのモトクロスレース「須杭チャンピオンシップ」の開催。「さつま町や須杭の名前が広がってほしいと始めました」と話す徳留さん。現在100台ほど出場するという大会は、地元住民も物産を販売するなど地域にとっても欠かせないイベントです。

▼異色の経歴を持つ徳留さんですが、「天候に左右されること、結果が求められる緊張感があることは、バイクも農業も一緒です」と話します。「バイクを通して地域を活性化したいと感じるような目標になりたい」と真っ直ぐに前を見つめます。



Recipe 04
ミルクきんぴら



使う食材はこちら



牛乳

1人あたり 120kcal 食塩相当量 0.6g

教えてくれる食改さん*



*食を通じた健康づくり活動を行うボランティア団体

◆材料 (2人分)

- 鶏ももひき肉…………… 50g
- ゴボウ…………… 60g
- ニンジン…………… 30g
- サラダ油…………… 5ml
- 赤唐辛子…………… 1/2本
- 牛乳…………… 100ml

☆調味料

- 砂糖…………… 5g
- 薄口しょうゆ…………… 5ml

MEMO

牛乳は加熱しても栄養変化がない食材です。温めた際、表面に膜ができますが、この正体はたんぱく質です。牛乳に多く含まれるカゼインホスホペプチドと呼ばれるたんぱく質は、カルシウムなどの吸収を助けてくれます。



① 4cmほどの長さに切ったゴボウとニンジンを細切りにします。



② 鶏ももひき肉が無い場合は、もも肉を細かく切ることで代用できます。



③ フライパンにサラダ油と赤唐辛子を中火で熱し、切った材料を炒めます。



④ ③がしんなりしてきたら牛乳と☆を入れます。



⑤ 落とし蓋をして、ゴボウとニンジンが柔らかくなるまで煮ます。



⑥ 落とし蓋を取り、汁気が完全に無くなれば完成です。