



豊田市消防団初の女性分団長

第2方面隊第2分団長

いまい ともか

今井 朋香 さん

百々町在住の27歳。趣味はサッカー観戦で、名古屋グランパスの大ファン。昨シーズンは、豊田スタジアムと長良川競技場で開催されたJ1リーグの全試合を観戦した。



映像はこちら

団員とともに、地域を守ります

「家族や地域を自分で守りたいと思いました」。4月に、豊田市消防団で女性として初めて分団長に任命された今井さんは、入団当時を振り返り、初心についてこう語りました。

入団は7年前。幼少期から消防士に憧れ、いざというときに大切な人を助けられるようになりたいとの思いをもっていました。そして、おじいさんが団員だったことで身近に感じていた消防団に入団。2年間活動し、仕事の都合で一度離れたものの、昨年に再入団しました。

主な活動は、消火や救助の訓練、災害対策の広報啓発です。「印象に残っているのは、昨年9月の、地域が浸水被害に遭った想定で要救助者をボートに乗せて安全な場所へ送る訓練です。人を乗せて漕ぐ訓練は初めてでしたが、乗せた地域の子どものこわばる表情を見て、子どもが安心できるように優しい声掛けを続けました」。人を助ける使命感や責任感をより抱いた訓練だったと振り返ります。

今井さんに分団長として白羽の矢が立ったのは、前分団長にこれまでの活動に対する熱心さや若さゆえの快活さを買われたから。「経験が浅かったため、引き受けるか悩みました。しかし、ともに活動する団員から「分団長のサポート役である部長や班長を経験値が高い人にして支える」と温かい言葉をもらったので引き受けました」。

分団長として実現したいことは3つあると語ります。「災害発生時、団員に的確に指示する対応力を高めること。団員と啓発イベントに積極的に参加して、多くの人に消防団の存在を知ってもらうこと。女性が消防団で活躍するイメージをつくり、女性団員を増やすことです」。

最後に「1月に発生した能登半島地震の状況は印象的でした。よりいっそう危機感をもって、災害を想定した訓練を行います」と力強く語った今井さん。今後も団員と力を合わせて、家族や地域を守るための活動に励みます。





今月のおすすめMENU

みそだれで作る簡単 回鍋肉

地産地食応援店「ハッコシド」の小栗さんに、
とよたのキャベツを使った料理のレシピを教わりました。

今月の旬食材
キャベツ

市南部の上郷・高岡地区
を中心に栽培され、年間
200トン以上出荷されてい
ます。おいしいキャベツ
の特徴は、ハリとツヤ、
葉の緑色の濃さです。



Instagram
【とよた農産物ブランドくん】
豊田市の農産物情報を発信中！



材料(3~4人分)

キャベツ	1/4玉(約400~500g)	[A]おろしにんにく	30g
ピーマン	5個(約150g)	[A]おろししょうが	30g
ねぎ	1束(約150g)	[A]豆板醤	5g
豚肉(小間切れorバラ)	500~600g	中華だし	5g
みそだれ	100g	ごま油	適量(やや多め)
醤油	20g	輪切り唐辛子	お好み

作り方

～下準備～

- 1 豚肉を下茹でし、ざるにあけて水気を切る
- 2 キャベツはざく切り、ピーマンは大きめの角切り、ねぎは斜め切りにする

～調理～

- 3 フライパンにごま油と[A]を入れ、ごま油に香りを移すように熱する
※[A]を増減することで辛さの調節が可能
- 4 キャベツ、ピーマンを入れ、ごま油が絡むように軽く炒める
- 5 1の豚肉、ねぎを入れ火を通す
- 6 みそだれ、醤油、中華だしを加え全体に絡むように炒める
(みそだれが甘く感じるときは醤油と中華だしで調節する)
- 7 お好みで輪切り唐辛子を添えて完成♪

POINT!

豚肉の下茹では、臭み消しと炒めすぎによる硬化防止になります。少し手間がかかりますが、仕上がりに大きく影響する重要ポイントです。

今月のシェフ

ハッコシド

おぐり かすみ
小栗 加寿美 さん



越戸町上能田91
☎050・3692・8540
定休日/火曜日
営業時間/朝ごはん 午前
8時~10時(L.O.9時)、
昼ごはん 午前11時~午後
3時(L.O.2時)、喫茶時
間 午後2時~5時(L.O.
4時)

