白石町長コラム Vol.89

「不易流行」

～よき伝統を守りながら(不易)
進歩に目を閉ざさないこと(流行)によって
「理想」を創造する～

これまでのコラムはこちら!

これまでのコラムはQRコードを読み取ることでご覧いただけます。

三富今昔村視察

東京都台東区谷中(やなか)にあるBOOks&Coffee谷中TAKIBIで開催されたトークライブ会場で、石坂産業株式会社の石坂典子社長と初めてお会いしました。

この会社は埼玉県三芳町で産業廃棄物中間処理業を主な事業内容にされていますが、この社長になられてから、業界のイメージを大きく変革する取り組みをされています。「すべての廃棄物が資源化する社会へ」というビジョン。そして、同社のミッションとして、さまざまな環境問題が次世代にも大きな影響を与えることを意識して、100年先も、人と自然が共存できる社会を創ることを掲げられています。

また、環境教育にも取り組まれています。不法投棄が繰り返されるゴミの里山を見事に生まれ変わらせた「三富(さんとみ)今昔村」の運営です。奥大山自然塾を運営している江府町としては、少しでも参考になることを取り入れたいと、1月に職員とともに視察をしたところです。この視察をガイドしてくださったのが入社3年目の中村このみさん。スライドを使っての会社概要説明、資源再生工場の見学、様々な体験のできる公園エリアの視察等、我々の多種多様な質問に的確にそして笑顔で答えてくださいました。

施設の素晴らしさはもちろんのこと、業界を変革していこうという石坂社長の理念が若い社員にもしっかりと浸透していることに大きな魅力を感じました。

こうふレシピ

監修：子供の国保育園 上野隆弘

肉や魚、卵以外にも、納豆や豆腐などの大豆製品をたんぱく源として取り入れて主菜でも色々な食材を摂りましょう。

ちょっと代わり種【納豆キムチ鍋】

★材料★　4人分

豚バラ肉	300g	一口大
大根	1/2本	千切り（スライサー可）
白ネギ	1本	斜め切り
白菜	1/4玉	ざく切り
木綿豆腐	1丁	好みの大きさにする
エリンギ	1パック	手で割く
キムチ	適量	
納豆	2パック	
キムチ鍋の素	適量	

★ポイント★

★おなじみのキムチ鍋を少しアレンジしました
★お好みでチーズを加えても美味しいですよ
★〆は雑炊か、リゾットがおすすめです

★作り方★

①鍋にキムチ鍋の素と納豆のタレを入れ、火にかける
②出汁が沸騰したら、キムチと納豆以外の具材を入れる
③具材に火が通ったら、キムチと納豆を入れて完成