

「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

「文化の香る江府町」

今年の夏は以前にもまして暑く、
そしてその期間もとても長く感じ
られました。いつもなら江尾十七
夜が終わると秋らしくなっていた
のですが、これも地球温暖化の影
響でしょうか。

さて、最近朝晩めっきり涼しく
なりました。いい季節です。稲刈
りも終わり、文化、芸術に浸っ
てみるのはいかがでしょう。

去る9月22日、奥大山江府学園
日野川校舎多目的ホールで、吹奏
楽部の定期演奏会が開催されまし
た。今年全日本吹奏楽コンクール
中国大会小編成の部で、金賞を受
賞した報告演奏会も兼ねていまし
た。私も聴きに行きました。6人

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。

の部員がそれぞれの役割をしつか
りと果たしながら、音を重ねてい
く、つないでいく。とても中学生
とは思えない素晴らしい演奏でし
た。

また、今年も町内でプロの演奏
に触れる機会があります。「ブナ
の森よりあい音楽会」です。10月
27日、ブナの森校舎が会場です。
NHK交響楽団と鳥取チェンバー
オーケストラのメンバーによる弦
楽四重奏。鳥取県文化振興財団と
江府町が連携して行う事業です。
江府町讃歌の三番に「…文化の
香る江府町」という一節がありま
す。まさにその歌詞のとおり秋
になりそうです。

こうふレシピ

監修：江府町役場 管理栄養士 森勇也

災害時には電気、ガス、水道の使用が制限されます。
工夫次第でガスや水を節約しつつ温かい食事がつくれるパ
ッククッキングを試してみませんか。
また、紙皿などが無くても、写真のようにお皿に袋ごと
乗せることで洗い物を減らすことができますよ。



パッククッキングで作ってみよう
【高野豆腐と切り干し大根の煮物】

★材料★ 4人分

切り干し大根	10g
乾燥スライスしいたけ	5g
高野豆腐	15g
戻し用の水	100ml
にんじん	10g 1.5cm長さの細切り
小松菜	1株 1.5cm長さのざく切り
砂糖	小さじ1
しょうゆ	小さじ2
水	50ml

★作り方★

- 鍋に湯を沸かし、ザルを沈めておく。
- 切り干し大根、乾燥しいたけ、高野豆腐を戻し用の水と一緒にポリ袋に入れ3分置く。
- ②が十分に水を吸ったら水分を絞って捨てる。
- 小松菜、にんじん、砂糖、しょうゆ、水をポリ袋に入れる。
- 空気をしっかりと抜き、袋の上のあたりで縛る。
- 湯が沸いたら沸騰が緩く持続する程度の火加減にし、鍋肌に袋が触れないように20分程湯煎する。



膨らむ

湯煎する際に空気が入りすぎていると膨らみ、破裂する可能性があるので、しっかりと空気を抜きましょう。また、膨らむ余裕を持たせて袋の上のあたりで口を結びましょう。