

「不易流行」

よく伝統を守りながら(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

「片山善博さんとの面談」

11月中旬の東京出張の機会に、片山善博大正大学地域構想研究所長にお会いしました。地方自治に造詣が深い片山さんにお話が聴けないかと、元上司と部下という関係に甘えて大学にご連絡したところ、時間を取っていただけました。

住民に対しては

「機会を見つけて出向く。現場を見る。対話をする。」

部下職員に対しては

「基本的方向を共有する。」

具体的には

「ミッションをどう考えているかを話してもらい、共有できるまで話し合う。」

本屋と図書館の違いがなかなか理解されないので、一言で表すとうとうと問うと、

「本屋は今売れる本を並べる。」「図書館は地域の将来にとって必要なもの、知的財産を後世に伝える。」と教えていただきました。「有識者に集まってもらって意見交換してみてもいい。」という示唆もいただきました。

アメリカ議会の市民参加についても教えていただきました。意見がある人は議会で発言ができること。もちろん議案についても。議員はそれを聴いて判断材料にすると。要求を通すためには、負担が増えるかもしれない。しかし、それを承知して決めるのが民主主義なのではと。気がつけば1時間半。私のような者に貴重な時間を作ってくださった片山さんに感謝します。

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。

こうふレシピ

江府町役場 管理栄養士 森 勇也

この時期のほうれん草は、夏採りよりビタミンCが多く含まれています。β-カロテンや鉄なども豊富に含まれていて、免疫機能の維持や貧血の予防に役立ちます。温かい料理に取り入れて、寒い冬を乗り切りましょう。



「大豆とほうれん草の春巻き」

栄養価(2本分)
エネルギー: 202kcal たんぱく質: 6.2g 脂質: 14.9g
炭水化物: 9.1g 食塩相当量: 0.6g

★材料★ 10 本分

春巻きの皮	10 枚	A {	カレー粉	小さじ 1
ほうれん草	150 g		砂糖	小さじ 1
白菜	60 g		かたくり粉	大さじ 1
水煮大豆	60 g		マヨネーズ	大さじ 1
ツナ缶	小 1 缶		塩	少々
とろけるチーズ	40 g		水	大さじ 2
			サラダ油	適量

★作り方★

- ①ほうれん草・白菜はゆでて水に取り、水けをしっかりと絞り、それぞれ 1 cm 長さに切る。
- ②ボウルに①をほぐし入れ、大豆、油を切ったツナ、チーズ、A を入れ全体を混ぜる。
- ③②を 10 等分して春巻きの皮で包み、水をつけて閉じる。
- ④油を敷いたフライパンを熱し、とじ口を下にして中火で約 4～5 分揚げる。

●調理のポイント●

ほうれん草にはシュウ酸などアクがあるため、調理の際には下茹でしてから使うようにしましょう。
揚げ焼きは焦げ色が付きやすくなるため火加減をこまめに調整するときれいに仕上がります。