

白石町長
コラム
Vol.101

「不易流行」

よく伝統を守りながら(不易)

進歩に目を開きさないこと(流行)によって

「理想」を創造する

「バディアートプロジェクト」

障害のある人たちと地元のデザイナーがバディ(相棒)となつてものづくりをする「バディアートプロジェクト」。江府町は企業として積極的はこの取り組みを進められている山陰パナソニック株式会社と、昨年から様々な連携をしています。

せせらぎ公園のあやめ館の外壁を、子どもたちと一緒に楽しくカラフルな色で絵を描くのがスタートでした。長年眠っていた施設が、プラネタリーヘルスの拠点施設としても利用されるようになったところに、さらにこの絵の力によって見違えるようになりました。また、出来上がったデザインを、奥大山の水のパッケージに利用したり、ねんりんピックや二十歳を祝う会などの機会にパネルで紹介す

るなど、町の情報発信という役割も果たしました。

年末には埼玉県熊谷市であったラグビーリーグワン1部埼玉パナソニックワイルドナイツのホーム戦で、バディアートでパッケージデザインされた奥大山の水を配布。100本の限定配布にあつた間に200人近くの人々が並ばれたそうです。

奥大山の水を受け取られた方の中には、「とても美味しい水。」とすでに奥大山の水のファンの方もおられたようです。こうした企業連携等を活かして、これからも奥大山・江府町のファンを作っていけたらと思います。



写真提供
山陰パナソニック株式会社

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

監修：奥大山江府学園 栄養教諭 石原由喜子
～全国学校給食週間募集献立より～



「ジビエのあったかしょうがスープ」

学校にレシピを提供してくださった奥大山江府学園ブナの森校舎の高橋源さんからは、「温かくておいしい!寒い時期にぴったりの汁物です」お家の方からは、「具はその時々で畑で採れた大根やチンゲンサイ、ネギとかを入れ、春雨も糸こんにゃくにしたり、食べる時に追い生姜をしたりして、ピリッと生姜の効かせた汁にして食べています。」とコメントをいただきました。給食週間に作り、好評の料理でした。

★材料★ 5人分

肉だんご	しか肉(ミンチ)	75g
	しょうが	1かけ
	干しいたけ	1g
	卵	15g
	とりがらスープ	小さじ 1/2
	片栗粉	1.5g
	食塩	0.5g
	焼き麴	2.5g
	玉ねぎ	10g
	にんじん	40g
	はくさい	100g
	しめじ	50g
	はるさめ	20g
	しょうが	1かけ(好みに調整)
	とりがらスープ	大さじ 1/2
	こいくちしょうゆ	小さじ 1
	食塩	少々
	水	100ml

★作り方★

- しょうがと、もどした干しいたけをみじん切りにし、焼き麴は細かくくだいて、肉だんごの材料を全てよく混ぜ、一口サイズの団子状にする。
- 玉ねぎはうすくスライスし、にんじんはうすめのいちよう切り、はくさいは2cmの色紙切りに、はるさめはもどし、しょうがはすりおろす。
- 鍋に、水と玉ねぎ、にんじんを入れ、煮立ったら肉だんご、はくさい、しめじを加えて加熱する。
- 肉だんごや野菜に熱が通ったら、はるさめ、しょうが、調味料を加えて仕上げる。