

白石町長
コラム
Vol.92

「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」

パレット奥大山オープン

移住促進住宅(佐川第2団地)とともに佐川地区に整備をしていた地域交流拠点施設(パレット奥大山)が完成し、3月28日に落成式を、4月12日にはオープンングの式典を行いました。パレット奥大山には、コンビニエンスストア(ローソン)やコインランドリー(コインランドリーブナの森、えんちゃん、ビストロノブ)が入居しております。ビストロノブは東京からUターンして来られたシェフが経営するフランス料理店で、東京ではミシュランガイドにも掲載されたお店です。カフェとしても利用でき、住民の交流はもちろん新たなにぎわい創出も期待されます。

ふり返れば、平成26年3月議会

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。

予算特別委員会で佐川の旧パチンコ店跡地について、「今後道の駅もでき、江府町の顔となるエリアである。廃車くらいは奥に引っ込めてもらうような交渉をして欲しい。」との指摘がありました。この時から10年が経過。その当時、私は副町長でしたが、今日のような状況になることは夢にも思いませんでした。

昨年末に完成した佐川第2団地12戸は町内外からの応募者で満室となり、現在は30人が入居されています。今回のパレット奥大山のオープンで、さらにこの場所がにぎやかになっていくことを期待しています。

こうふレシピ

監修：江府町役場 管理栄養士 森勇也

鶏団子のつなぎに卵や片栗粉を加えることで、ふわっと食べやすい食感になります。食欲がないときでも食べやすく調理して食事の量を減らさないように心がけましょう



もち麦入り鶏団子の中華スープ

一人分の栄養価
エネルギー：228kcal たんぱく質：14.6g
脂質：12.5g 炭水化物：13.0g 食塩相当量：0.8g

★材料★ 4人分

にんじん	……中 1/3 本	<鶏団子>	
しいたけ	……2 個	鶏ひき肉	……300g
チンゲン菜	……大 1/2 株	もち麦	……25g
もやし	……100g	刻みねぎ	……30g
おろししょうが	……小さじ 2	おろししょうが	……小さじ 1
食塩	……1.6g	しょうゆ	……大さじ 1/2
コショウ	……少々	酒	……小さじ 2
鶏ガラだしの素	……大さじ 1 強	卵	……1 個
水	……600ml	片栗粉	……大さじ 2
ごま油	……小さじ 2		

★作り方★

- ①もち麦をたっぷりの水で芯がなくなるまで茹でる。
- ②茹で上がったもち麦をざるに上げ、流水で洗う。
- ③鶏団子の材料を全てポリ袋に入れ、粘りが出るまで揉んで混ぜる。
- ④しいたけは薄切り、にんじんは半分は割って 5cm 長さの薄切り、チンゲン菜は 5cm 長さに切っておく。
- ⑤鍋に水を加え、火にかけて沸騰したら鶏がらだしの素とおろししょうがを加え、③を適当な大きさにスプーンですくって入れる。
- ⑥団子の表面が固まったら、野菜をにんじん、しいたけ、チンゲン菜の軸、もやし、チンゲン菜の葉先の順に入れ、火を通す。
- ⑦全体に火が通ったら、火を止めてごま油をまわしかける。