

白石町長
コラム
Vol.91

「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

未来に向けてふくらむ期待

開学50周年となる明德学園の修了式で、理事長としてこんな挨拶をしました。「明德学園の開学が昭和49年。昭和50年の国勢調査では、人口は5025人、高齢化率は13.9%。現在、人口は約半減、高齢化率は約3倍になっています。」と。現状を数字で見ると暗い気持ちになってきますが、現状を嘆いてばかりいても仕方ありません。私たちは未来に向けて生きていかなければなりません。そして、未来の町を創るために重要な役割を担うのは子どもたちで、私たち大人は彼らがチャレンジできる環境を少しでも整えていくことが役割なのではないかと考えています。

さて、奥大山江府学園から選抜された6名の生徒が、3月23日か

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。

ら29日までニュージーランドへ海外派遣研修に出かけました。県内ではすでにこのような研修を行っている市町村はありますが、江府町でもようやくこうした事業を始めることができました。彼らは異国の地に立ち、ホームステイを経験し、外国の歴史、文化、自然等様々なものを吸収してくるでしょう。

自分でもわからない何かを意識の中に残り、彼らの未来に活かされていくでしょう。彼らが大きく成長してくれることに期待をふくらませ、こうした事業が継続できるように町にしていけたらと思います。報告会は4月21日、愛ベルこうふです。ぜひ彼らの発表を聴きに行きましょう。

こうふレシピ

監修：奥大山江府学園 栄養教諭 石原由喜子

ちりめんじゃこや小松菜には、カルシウムが豊富に含まれます。焼いたちりめんじゃこの香ばしさと旨みで、野菜がたくさんいただけます。ちりめんじゃこに塩分が含まれるため、しょうゆはひかえめに。



じゃこあえ

★材料★ 5人分

- ・こまつな・・・・・・・・・・100g
- ・キャベツ・・・・・・・・・・100g
- ・にんじん・・・・・・・・・・20g
- ・ちりめんじゃこ・・・・・・・・大さじ3
- ・砂糖・・・・・・・・・・小さじ1/2
- ・こいくちしょうゆ・・・・・・・・小さじ1

★作り方★

- ①アルミホイルにちりめんじゃこを広げ、オーブントースターで3～4分、焦がさないよう気を付けながら香ばしく焼く。
 - ②こまつなは2cmに、キャベツは1cmの短冊に、にんじんは千切りにする。それを、耐熱容器に入れてふたをし、レンジで3分間加熱した後、別の容器に移して冷ましておく。
 - ③②の野菜、砂糖、こいくちしょうゆを混ぜ、最後にちりめんじゃこを加えて混ぜる。
- ※やわらかめがよい場合は、②の後に焼いたちりめんじゃこを加え、お好みのやわらかさになるまで加熱をす