

白石町長  
コラム  
Vol.86

## 「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

## にぎわい創出の一手

9月27日の江府町議会全員協議会で、町の中心部である江尾駅周辺の活性化を図るため、取得した財産のうち「旧川上書店」のエリアについて、「にぎわい創出」構想案を説明しました。

目指すイメージは本を売るだけでなく、本に触れながら会話も楽しめる新たな交流拠点施設。みんなで作り上げる「俺たちのまちの本屋」という形を大切に、大人も子どもも楽しく過ごせる空間。

ここまでの話に至るきっかけはNPO法人ブックストア・ソリューションズ・ジャパン代表理事の安藤哲也さんとの出会い。全国の書店がない地域の書店づくりに取り組む安藤さんによると「書店のな

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。

い街はどうしても文化度が低くなる、書店、パン屋、花屋、美容院がない街には若い女性たちは残らない。」とのこと。この話を今年1月、本の学校の講演で聞いたことで、心が動かされました。

6月議会の一般質問で江尾の街の衰退対策について質問されたこともあり、空き家のまま放置されている「旧川上書店」を、全国レベルの団体の力を借りながら再生することが起死回生の一手になると考えました。9月の学園議会でも子どもたちは協力すると背中を押してくれました。今後、庁内プロジェクトを中心とし、町のみなさんの意見を取り入れて事業を展開したいと考えています。

## こうふレシピ

監修：子供の国保育園 上野 隆宏

うま味たっぷりの干しシイタケのだしで作る、中国の鍋料理です。素材の味を感じながら、ぜひ自分好みの味を探してみてください。



## シンプルだけど奥深いピエンロー鍋

## ★材料★ 4人分

干しシイタケ	6個
水	1.5L
白菜	1/2個
鶏もも肉	1枚
豚バラ肉	300g
春雨	80g
ごま油	大さじ6
塩	適量
一味唐辛子	適量

## ★ポイント★

★干しシイタケと一緒に昆布も入れてうま味アップ  
★メにご飯、うどん、中華麺。雑炊にする場合は卵を落としても良いです。

## ★作り方★

- ①干しシイタケを水に浸けて戻しておく(できれば一晩)
- ②白菜は芯を1cm幅、葉をざく切りにする。取り出したシイタケ、鶏肉、豚肉は好みの大きさに切る。
- ③鍋に白菜の芯とシイタケを鍋に入れ、ひたひたになるまで戻し汁を加える。鍋を火にかけて、煮立ったら弱火で15分程煮る。
- ④鶏肉と豚肉を加えて煮る。アクが出てきたら取り除く。
- ⑤ごま油を半量まわし入れ、白菜の葉と春雨を入れ、10分程煮る。
- ⑥残りのごま油をまわし入れ、ひと煮立ちさせたら完成
- ⑦各自の器に取り分けてから塩と一味唐辛子で自分好みの味付けをする。