

白石町長
コラム
Vol.88

「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」

「出かける役場」構想実現に向けて

昨年12月議会の全員協議会で「出かける役場」構想について説明したところ、新聞、テレビで報道され、各方面から概ね好意的な反応をいただきました。もちろん議会でも多くの質問やご意見をちょうだいしましたが、新年度予算編成に向けて手ごたえを感じたところです。現時点で私が考えている「奥大山江府町の戦略」は、江府町を「一人ひとりを大切にする町」「頑張る人を応援する町」「環境を大切にす町」としてブランド化し、その魅力を全国に発信することで、関係人口、定住人口の増加を目指すというものです。それにより町に活力が生まれ、担い手の確保、新規投資の好循環が生まれることを企図しています。

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。

現状維持をしているだけでは、

町の人口は減り続けていきます。

そして、人口が減少すれば地方交付税も減少し、町民のみなさんの

ために使える予算も減少する。さら

に町の魅力や活力も減退し、悪

循環に陥ります。この事態を解消

するための戦略の第一番目に「一

人ひとりを大切にす町」を位置

づけました。

鳥取大学の先生とも意見交換し

ながら、小さな町ならではの取組

みに着手します。厳しすぎる批判

は職員を委縮させますが、ほどよ

い叱咤激励は職員のやる気につな

がります。

試行錯誤の連続になるかもしれ

ませんが、この試みが実を結ぶよ

うにご理解、ご協力をお願いしま

す。

こうふレシピ

監修：江府町役場 管理栄養士 森勇也

災害時には電気、ガス、水道の使用が制限されます。カセットコンロと限られた水で調理できるバックッキングを試してみませんか？



ポリ袋で作るサバ缶カレーライス

★材料★ 1人分

サバ缶	2分の1缶
じゃがいも	小1個
玉ねぎ	1/4個
にんじん	1/4本
カレールー	1片
水	100ml

★ポイント★

- ★加熱する際はザルなどを沈めて鍋肌に材料が触れないようにしましょう
- ★必ず、耐熱温度が120℃以上のポリ袋を選びましょう
- ★分量を増やす際は1袋のまともめずに、袋数を増やしましょう

★作り方★

- ①じゃがいもの皮をむき、火が通りやすいよう、小さめに切る。
- ②にんじんの皮をむき、薄めのいちょう切りにする。
- ③玉ねぎの皮をむき、くし型に切る。
- ④カレールウを刻み、その他の材料と一緒に袋に入れて軽くもむ。(サバ缶は汁も入れる)
- ⑤袋の空気を抜いて口を縛り、ザルを沈めて沸騰した湯で30分程度湯煎する。(火が通ればOK)

一人分の栄養価

エネルギー：286kcal たんぱく質：14g 脂質：12.5g
炭水化物：29.5g 食塩相当量：2.6g