

白石町長
コラム
Vol.85

「不易流行」

く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

未来を変えるため必要なこと

先日、町制70周年記念誌制作のための取材を受けました。

江府町在住の高校生にまちづくりについてのビジョンを話す中で、奥大山江府学園の生徒が冬にニュージラランドへ研修に出かける話をしたところ、「えー、いいなー!」という反応がありました。それを見て、若い頃に異なる世界を知ることの大切さや、その際に生まれる仲間の絆について教えてあげたくなりました。

そこで、徳島県神山町にあるNPO法人グリーンバレー大南信也理事長(2017年当時)から直接伺ったお話をしました。それは、大南さんが若かりし頃、町にあった青い目の人形のルーツを探るために同じ町の仲間とともにアメリカに行かれたこと。

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。

その時のメンバーが、地方創生で有名な今の神山町の推進力になっていることでした。

地域づくりで最も重要なのは人であり、そして未来を担う人材を育てるのが教育だということ。

江府町を「自己実現ができる町」「未来に夢が描ける町」にしたいと思っている私にとって、お手本になるような事例だと思いました。

将来を担う若者たちに思い切ったチャレンジをして欲しい。そして私たち大人がそれを応援する。大人たちのそうした姿勢を子どもたちが見て育ち、それが伝統として息づくようになれば、江府町はもっと素晴らしい町になる。

そんな思いを持って、取材に来た高校生に話をしました。少しでも伝わったのなら嬉しく思います。

こうふレシピ

監修：奥大山キッチンクラブ

★お子さんのおやつやおつまみにも良いです。

★中に明太子などを入れても美味しくいただけます。



チーズ入りいももち

★材料★ 2～3人分

じゃがいも	中3個(350g)
かたくり粉	35g
ピザ用とろけるチーズ	60g
塩	小さじ1/2
バター	15g程度
ケチャップ	適量

★作り方★

- ① じゃがいもは5mm程度のいちよう切りにしてゆで、湯切りをして塩を入れつづす。
- ② 温かいうちに①に片栗粉を入れ、まんべんなく混ぜた後、6等分に分ける。
- ③ 手のひらに広げ、チーズをのせ包んで形を作る。
- ④ フライパンにバターを溶かし両面焼く。
- ⑤ ケチャップを添えて出来上がり。