

白石町長
コラム
Vol.102

「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」

「ブログは毎日更新中」

先日、JA鳥取西部女性会江府支部総会の後開催された第60回女性大会で、江府町宮市出身の水口智恵美さんの講演を聴く機会がありました。「人生の棚卸！私らしさが輝く、暮らしの整え方」という演題で、片付けについて、とてもためになるお話でした。

水口さんはブログを6年以上毎日更新されておられるとのこと。実は私も副町長の頃からブログを書き始め、町長になってからは毎日更新しています。よく取り上げているのは、江府町で開催されるイベントのお知らせ、自分自身が出席した行事、大雪や大雨、台風などの気象関係の話、道の駅奥大山の食いや商品、町外に出張した際の出

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。

来事、予算や議会のこと、「これは素晴らしい！」と感じた話題、「これはどういうことかな」という疑問等です。町内の方からも「このイベントについてお知らせしてください。」と言われることもあり、気軽に引き受けています。マスコミの方も見てもらえることがあり、私のブログを見て取材に行かれることもあると聞きました。テーマを選択する際にはできるだけプライベートなことは書かないようにしていますし、愚痴のようないことも極力抑えているつもりです。もし、こういったことを取り上げて欲しいということがあれば、教えていただければと思います。小さなイベントの紹介等は歓迎です。

こうふレシぴ

監修：奥大山江府学園

栄養教諭 石原由喜子

～全国学校給食週間募集献立より～



「白ねぎのらっきょうタルタル」

奥大山江府学園日野川校舎生徒のアイデアをもとに給食で作った料理です。唐揚げの鶏肉に鳥取県で通年栽培されている白ねぎや特産のらっきょうを使ったタルタルソースをかけ、好評の料理でした。

白ねぎの量はお好みで調整したり、コーンやゆでたまご等を加えてボリュームを出したりするのもよいですね。魚にかけても合います。

★材料★ 5個分

・鶏もも肉	1枚
・酒	大さじ 1/2
・食塩	少々
・片栗粉	大さじ 3
・小麦粉	大さじ 3
・揚げ油	適量
・白ねぎ	70g
・らっきょう	20g
・マヨネーズ	30g

★作り方★

- ①鶏もも肉を5等分にし、酒・食塩で下味をつけて片栗粉と小麦粉を混ぜたものを全体にまぶす。
- ②揚げ油を熱し、170度で①を5～6分揚げる。
- ③途中で1～2回裏返し、よく火を通し、仕上げに温度を上げて1分程揚げ、からりと仕上げる。
- ④白ねぎ・らっきょうはみじん切りにしてマヨネーズとあえる。(白ねぎの辛味が気になる場合、白ねぎを耐熱容器に入れ、電子レンジで1分加熱して冷ましたものをあえる。)
- ⑤③のから揚げに、④をかけて盛り付ける。