

白石町長  
コラム  
Vol.77

# 「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

## 町政施行70周年記念すべき年

2023年は町制施行70周年の記念すべき年です。式典や記念行事などもこれから計画していきま

すので、楽しみにお待ちください。さて、江府町70年の歴史の中のと

つた1年ではありますが、昨年は今後の江府町にとってポイントとなる出来事がいくつかありました。一つは、奥大山江府学園の開校です。ふるさと魅力発信科を設け、ふるさとを愛する心と、自分たちで考え町を変革していくイノベーションの魂を育てていく。図書館や学校外の学習機能の充実、給食費無償化、ネット使用料補助等の環境整備も併せて行いました。次に、佐川地区の移住定住促進住宅の整備です。旧パチンコ店の解体、造成工事も進み、今後、商業施設等の整備に向けて事業が進展して

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。

いきます。次に、江府

町の豊かな自然環境を

活かした取り組みの推進です。奥

大山自然塾の開設準備、木谷沢

流の整備構想、県の星空保全地域

指定等、今後さらなる展開が期待

されます。そして、企業との共創

も始まりました。ソフトバンクに

よるスマートフォン普及、IDホ

ールディングスからのDX人材派

遣、tenrai株式会社とのプ

ラネタリーヘルス連携協定等です。

今後でもいくつかの企業と一緒に仕

事をしていく機会が増えていきま

す。この他にも多くの出来事があ

りました。好調なふるさと納税

やクラウドファンディングがその

支えになっています。積極的な情

報発信にも手ごたえを感じていま

す。今後とも町民のみなさまのご

理解とご協力のもと「不易流行」

「人が人を呼ぶ」をキーワードに

努力してまいりますので、よろしく

## こうふレシピ Vol.10

監修：奥大山江府学園  
栄養教諭 石原由喜子  
～給食週間募集献立より～



じゃがいもとジビエのミートグラタン

### 作り方

- ①じゃがいもは厚さ1cmのちよう切りにしてゆでるか、レンジで3分加熱する。白ねぎは小口切りにする。にんにくはすりおろしておく。マッシュルームは薄くスライスする。ブロッコリーは小房に分け、固めにゆでておく。しめじは石づきをとり、食べやすい大きさに切る。
- ②フライパンにオリーブ油をひき、にんにく、いのしし肉ミンチ・しか肉ミンチを入れ、赤ワインをふり入れて炒める。
- ③白ねぎ、しめじ、マッシュルームを加えて更に炒め、トマトケチャップ・コンソメ・砂糖を加える。
- ④耐熱容器にバターかサラダ油(分量外)をぬり、③の具を入れる。
- ⑤更にブロッコリーをのせ、ピザ用チーズをかけてパン粉をふる。
- ⑥⑤をトースターで3～5分焼く。

- ～材料～ (グラタン皿1皿分)
- ・オリーブ油・・・2g
  - ・いのしし肉ミンチ・・・80g
  - ・しか肉ミンチ・・・60g
  - ・にんにく・・・1かけ
  - ・赤ワイン・・・小さじ1/2
  - ・じゃがいも・・・80g
  - ・白ねぎ・・・40g
  - ・マッシュルーム・・・20g
  - ・しめじ・・・20g
  - ・トマトケチャップ・・・大さじ2強
  - ・コンソメ・・・小さじ1/3
  - ・砂糖・・・小さじ1/3
  - ・ブロッコリー・・・40g
  - ・ピザ用チーズ・・・大さじ3
  - ・パン粉・・・大さじ3
  - ・耐熱容器・・・1枚

奥大山江府学園の給食週間募集献立より、親子で考案されたレシピです。江府町産のジビエ、じゃがいも、旬の白ねぎ等、江府町産食材のおいしさ満載です。