

白石町長  
コラム  
Vol.72

# 「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

## 倉本先生にお会いして

7月初旬に、ドラマ「北の国から」で有名な脚本家、倉本聰先生にお会いしました。倉本先生は、1977年から富良野にお住まいで、2005年から閉鎖された富良野プリンスホテルゴルフコースに植樹して、同地を自然の森に戻そうとするNPO法人・C・C・C富良野自然塾を開設し、その塾長に就任されています。面談のきっかけを作っていただいたのは、同塾の林原博光副塾長です。林原さんには、町が来春に開設を計画している「奥大山自然塾」の運営についてご指導をいただいています。今回の訪問もその一環で、富

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。

良野自然塾の理念やノウハウをぜひ町でも活用させていただけるよう、塾長でもある倉本先生にお願いすることが目的でした。大脚本家で、地球環境についても深い信念をお持ちの方ですので、お会いするまでは何を話そうかと緊張していました。

しかし、富良野自然塾の理念に沿って環境教育について町が直営で取り組むことに、仲間の一人のようにも率直に、そして自然に、同じ目線でお話をされました。来年春の奥大山自然塾開設時には、リゾートでメッセージもいただくとともに、実現に向けての責務を強く感じたところです。

## こうふレシピ Vol.5

監修：奥大山キッチンクラブ



今回掲載しているレシピやその他1品(たまねぎドレッシング)は動画にて紹介しています。詳しくはQRコードからアクセスしてください。

スパイスは香りがよく食欲を増進させる効果があります。暑い夏にぴったりのレシピです。

- 作り方 (作る前に材料の下準備をしておく)
1. 鍋もしくは深めのフライパンにサラダ油大さじ2を入れ、ニンニク、ショウガを弱火で5分程度炒める。
  2. 1に玉ねぎ、唐辛子を入れ10分炒め、肉を入れ、色が変わってきたらトマトを入れ5分ほど炒める。
  3. 2にジャガイモ、ピーマン、ココナッツミルク、水、塩、Aを入れ、時々まぜながら20分ほど煮詰める。



スパイスでジビエカレー

材料と下準備 (4人分)

・肉 (ジビエ) 200g	→ひとロサイズに切りヨーグルトにつけておく	・唐辛子 1本 (好みで)	} みじん切りにする
・ジャガイモ 中1個	→ひとロサイズに切りゆでておく	・ニンニク 半房 (6~8かけ)	
・玉ねぎ 中2個	→細すぎない千切りにし、半分に切っておく	・ショウガ 親指大弱 (約15g)	
・トマト 中2個	→小さく切っておく	・ココナッツミルク 50g	
・ピーマン 1個 (あれば)	→玉ねぎと同じサイズに切っておく	・水 150ml~200ml (材料がかぶる程度)	
・プレーンヨーグルト 60g (肉をつける用)		・塩 小さじ2弱~小さじ2	

A: スパイス: クミン、ターメリック、ガラムマサラ、コリアンダー (全て小さじ1.5)