

白石町長
コラム
Vol.73

「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

小さな奥大山美術館を終えて

画家の志水朝さんがNPO法人こうふのたよりのみなさんと一緒に町長室に來られたのは6月8日のことでした。秋には取り壊しになる旧役場本庁舎に「さよなら」と「だんだん」という着想に、優しさと温もりとしなやかさを感じました。本来なら住民のみなさん以上にこの場所で過ごしてきた、我々役場職員が「惜別」と「感謝」の心を持って、企画すべきであったのにと反省をしつつも、提案書を持参されて活き活きと話をされる志水さんたちに全面的に協力しようと思えました。幸い担当課との連携も上手くでき、8月11日から17日の「七日間かぎりの小さな奥大山美術館」は開館しました。

新聞やテレビで取り上げられたこともあり、7日間で198組381名のみなさんが訪れてください



▲旧役場本庁舎から見えた晴れ間

もあり、色とりどりのマジックで庁舎への感謝の気持ちや思いを書かれる方も多くおられました。また、こうした建物に落書きできる機会は珍しく、子どもたちが夢中になって描いている姿が印象的でした。展示された志水さんの絵は約50点ほどあり、開放された2階の窓から見える景色と一体となっているように思えました。最終日、ひとしきり雨が降った後の奇跡的な晴れ間は、この旧庁舎の感謝の気持ちだったのかもしれない。

つたようです。自由に落書きできるスペース

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。

こうふレシピ Vol.6

監修：子供の国保育園 上野隆弘



鶏肉とピーマンの
オイスター炒め

材料4人分

鶏むね肉	1枚	大さじ1
酒	大さじ1	大さじ1
塩	小さじ1	小さじ1
油	小さじ4	小さじ4
片栗粉	4個	1/2かけ
ピーマン	4個	小さじ2
しょうが	1/2かけ	大さじ1/2
ごま油	小さじ2	小さじ1
オイスターソース	大さじ1/2	
砂糖	小さじ1	

下味付け

作り方

- 鶏むね肉は、皮を取り、縦半分切って2cm厚さのそぎ切りにする。さらに5mm幅の細切りにし、下味を付け、もみ込む。
- ピーマンはヘタと種を除いて5mm幅の縦細切りにする。
- フライパンにごま油、すりおろしたしょうがを入れ、中火にかけ、香りが立ったら、①を入れ、1分炒める。
- ②を加えて炒め、オイスターソースと砂糖で調味する。
※オイスターソースの代わりに、焼肉のタレ、めんつゆ、ケチャップ等でもアレンジ可能です。

簡単、おいしく、ピーマン消費大作戦!

なるべく簡単に、できるだけおいしく、また作りたくなるような、そんなレシピを考えてみました。今日の食卓の一品に、ぜひぜひ。



ピーマンの丸ごと焼き浸し

材料4人分

ピーマン	4個
油	小さじ1/2
しょうゆ	大さじ1
みりん	大さじ1

調味料 ※調味料は、めんつゆで代用できます。

作り方

- ピーマンにフォークで数ヶ所穴を開ける。
- 容器に調味料を混ぜ合わせる。
- フライパンに油を弱めの中火で熱し、ピーマンを入れて蓋をして、たまに転がしながら12~3分焼く。
- ②に③を入れ、15分漬ける。



納豆ピーマン

材料4人分

ピーマン	4個
ひきわり納豆	1パック
ツナ	1/4缶
納豆のタレ	1個

作り方

- 縦四等分にしたピーマンを5mm幅にスライスして、レンジで2~3分加熱する。
- ①と材料をすべて和える。

一人あたりのエネルギーと食塩

オイスター炒め	107kcal	0.6g
丸ごと焼き浸し	30kcal	0.5g
納豆ピーマン	52kcal	0.1g