

白石町長
コラム
Vol.78

「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

館講座等様々な活用を
していただいています

交流を生む多目的スペース

令和3年1月12日に業務を開始した役場本庁舎。庁舎の構想をつくっていくのにあたり、住民のみなさんに声をかけてワークショップを行いました。その結果、「大山、日野川の眺望を活かして欲しい」「住んでいる自分たちが自由に集まれるようなスペースにしてほしい」という意見が出されました。そこで、住民のみなさんと行政が一緒になって町をつくっていく「協働のまちづくり」のシンボルとなるよう「みんなが自由に利用でき、交流を生む多目的スペース」を役場庁舎のコンセプトにしています。町報こうふ令和3年1月号に特集「新庁舎にかける想い」を掲載しているのので、振り返っていたくといいでしよう。

現在まで講演会、研修会、公民

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。

が、文化的な面に焦点を当てて振り返ってみます。3年ぶりに開催した町の文化祭舞台発表、菖風社による荒神神楽公演、アイリス合唱団による星ふる雪ふるはあとふるコンサート、こっこくらぶ(育児教室)によるはじめてのバイオリン・ピアノコンサート、鳥取県文化振興財団のご協力による役場de音楽会、防災無線のメロディを決める参考にすくらしに彩りコンサート等。高校生による鳥の写真展、宇田川洋二さんの南大山山麓写真展、中国電力のダム発電所の写真展、仏画師十郎香水さんの作品展、洲河崎の佐藤哲子さんの書の展示、故今出茂徳先生の遺作展等。

これからもこんな使い方をしたいというご希望がありましたら、総務課までお気軽にお声がけください。

こうふレシピ Vol.11

監修：奥大山キッチンクラブ

～材料と下準備～ (3～4人分)

- ・トマト 中3個…ざく切り
- ・「奥大山地美恵」いのししミンチ…200g
- ・玉ねぎ 中1個…みじん切り
- ・ニンニク 4かけ…みじん切り
- ・乾燥バジル or パセリ (あれば)
- ・粉チーズ (お好みで)
- ・オリーブオイル…大さじ1
- ・黒コショウ…少々

- A
- ・コンソメ…2個
 - ・オレガノ、ナツメグ…適量
 - ・ローリエ…1枚 (あれば)
 - ・「美用レディース」ケチャップ…200ml
 - ・中濃ソース…大さじ1

今回掲載しているレシピは動画にて作り方を分かりやすく紹介しています。

QRコードを読み込んでいただくかインターネットで「奥大山キッチンクラブ」を検索してください♪



トマトとジビエのミートソース

～作り方～

- ①オリーブオイルを熱し、弱火でニンニクを炒め、香りが立ったら玉ねぎを入れ約8分炒める。
 - ②①にミンチを入れ、黒コショウを少々ふる。火が通ったらトマトを入れ、水気がでたらAを入れる。
 - ③ふたをし、時々まぜながら弱火で20分ほど煮詰める。
 - ④バジルをかけ火を止める。盛って粉チーズをかける。
- 【パスタをゆでる】
- ・麺1人分(100g)に水1.5L、塩大さじ半分
- ①袋に書いてある表示通りにゆでる。