

白石町長
コラム
Vol.83

「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」

2つのキーワード

江府町のことを県外の人に紹介する際に、私は「奥大山」と「江尾十七夜」をキーワードとして使っています。サントリー天然水「奥大山」は全国的によく知られていますし、環境省がポスターやチラシで使用されている「鳥取奥大山・自然の宝庫で映える体験を」というフレーズのとおり、素晴らしい景観や癒される空間がわが町には豊富にあります。江府町が持つこの財産を未来に向かって維持、発展させられるよう、奥大山自然塾を始めとした環境を意識した取り組みを進めています。先日「奥大山自然文化協議会」を設立して、こうした活動を広げようとした動きにしようとしています。

そして、もう一つのキーワード、江府町の伝統の夏祭り「江尾十七夜」はこの3年間コロナ禍の中で、

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。

こだいち踊りと花火だけが実施されていたので、いつ通常通りの開催となるのか、期待する声が高まっています。6月22日に江尾十七夜実行委員会が開催され、4年ぶりに開催されることになりました。年に一度江府町の人口が3倍から4倍になるという江尾十七夜。あの熱気がまた戻ってくるのか。以前を知っている人にとっては懐かし、最近江府町に移住された方には驚きのイベント復活に乞うご期待。



▲奥大山自然文化協議会設立総会

こうふレシピ

監修：奥大山キッチンクラブ

レタスなどの野菜の上にご飯をとタレを少しのせ、プルコギをのせて包んで食べるとおいしくいただけます。



ジビエのプルコギ

★材料★ 3～4人分

- 鹿肉薄切り 300g…食べやすい大きさに切る
- にんじん 約半分…千切り
- 玉ねぎ 半分…細切り
- 白ネギ 1本…斜め切り
- えのき茸 1袋…半分に切る
- 春雨(あれば) 40g…戻しておく(戻す前で40g)

- ごま 適量
- おろしにんにく } 大さじ1
- ごま油 } 大さじ1
- みりん } 大さじ2
- 塩コショウ 少々
- 砂糖 大さじ2強
- しょうゆ 大さじ2

- 〈サムジャン〉(たれ)
- みそ 大さじ1.5
- 刻みネギ 大さじ2
- みりん } 小さじ1
- おろしにんにく } 小さじ1
- ごま油 } 小さじ1
- ごま } 小さじ1

包む野菜は好きなだけ!

★作り方★

- ①ボウルに春雨とごま以外の材料と調味料を加えてもみ込み、ポリ袋に空気を抜いて入れ、冷蔵庫で半日程度寝かせる。
- ②フライパンに油を敷かず①を炒め、肉に火が通ったら春雨を入れる。
- ③春雨に火が通ったら皿に盛り、ごまをふって完成。