

白石町長
コラム
Vol.74

「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

町の未来を想起させるイベント

9月18日、この日江府町の未来を想起させる2つのイベントが開催されました。一つはエバーランド奥大山で町が開催した奥大山自然塾プレオープン。「水」のふるさと奥大山SDGs宣言をしている江府町を全国にアピールするとともに、自然豊かなこのエリアの活用について新たな展望が開けてきました。もう一つは、旧米原分校に整備されたBMXパークで奥大山Xスポーツ協議会が開催されたイベントです。BMXとはバイシクルモトクロス略で自転車競技の一種です。昨年は、東京オリピックの正式種目になりました。あまり聞いたことのないスポーツでしたが、江府町に移住された元全日本チャンピオン富永勇太さんの存在もあり、関心のある人たちがこの場所を訪れるようになりました。この日も多くの親子連れ

方が参加されていまして。国内大会で優勝された選手も会場に来ておられたようです。江府町に移住してオリピックを目指す。そういうことを考える人もおられたのではと思います。

持続可能な3000人の楽しい町を目指すためには、江府町に関心や愛着を持つ人を増やし、住んでいただくことが必要です。それは必ずしも移住者に限りません。江府町にいれば自分の夢を実現できる。そうした町をあげての環境をつくるとともに、まずは住むことのできる場所を整えることが急務だと考えています。



▲大会挨拶で町をPRしました

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.7

監修：住民生活課栄養士 村上まどか



鮭のホイル焼き

アルミホイルのまま蒸し焼きにするのでフライパンがあまり汚れず、後片付けも簡単です。味付けのアクセントにねぎやレモン汁を使うことで、減塩でもおいしくいただけます。

1人あたり
・エネルギー 約239kcal
・食塩 約0.7g

～材料～ (4人分)

- ・鮭(生).....4切(400g)
- ・にんじん.....1/2本
- ・えのき.....1束
- ・アスパラ.....2本
- ・刻みねぎ.....すきなだけ
- ・オリーブ油.....小さじ2
- (サラダ油でも可)
- ・レモン汁.....すきなだけ
- ・ポン酢.....小さじ4

①鮭に塩をひとつまみ薄く全体に振りかける。えのきは、食べやすい大きさに切り、にんじんは千切り、アスパラは乱切り、ねぎは小口切りにする。

②アルミホイル(30cmくらい)の上にオリーブ油をたらし、オリーブ油を具材を乗せる範囲まで広げる。鮭の皮を下にしてのせ、次に、にんじんを鮭の横に置き、えのきとアスパラを上へのせる。

③アルミホイルを絵のように包む。



④フライパンに③のをのせ、ふたをし、焼く。中火で3分→弱火で8分

⑤皿に盛り付け、ポン酢、レモン汁、刻みねぎをかける。