

白石町長
コラム
Vol.69

「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

出合い学べる場所へ

先月号のコラムで「防災・情報センターを生涯学習の拠点として機能充実を図ります。」と書かせていただきました。

防災・情報センターは図書館や公民館として、多くの町のみなさんに親しまれてきました。令和2年1月に役場新庁舎が完成して、教育委員会事務局が新庁舎に移転し、公民館活動の一部も新庁舎で行われるようになりました。新しい活用方法として、学びの場としての要素を取り入れました。それは、中学生が自ら進んで学ぶ環境として令和3年度からスタートした「オンスタ★学習会」、そして、令和4年度からは駅前の中通りハウスで行われていた「江府いもこ塾」と、奥大山江府学園6年生

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。

から9年生、そして高校生を対象とした「まなびや縁側」の江府拠点です。こ

なびや縁側」の江府拠点です。こうした取り組みを行うとともに、図書館機能を充実させるため、令和4年度からセンター長と専任の図書館長を配置しました。さらに、これを機会に愛称も公募し、「愛ベル こうふ」に決定されました。「愛」は「まな」と読みます。「まなべるこうふ」。出合いがあり学べる場所という意味です。今後さらに機能を充実させ、多くのみなさんにご利用いただけるよう考えています。



▲防災・情報センター
愛称「愛ベル こうふ」

こうふレシピ Vol.2

監修：奥大山キッチンクラブ



今回掲載しているレシピや他の2品は動画で紹介しています。詳しくはQRコードからアクセスしてください。



奥大山キッチンクラブ
【メンバー紹介】左上から
総務課 小林 平林
住民生活課 櫃田、村上

みなさんこんにちは!

私たちは「奥大山キッチンクラブ」です。私たちは、江府町の特産品や奥大山ブランドを使った料理を考え、動画を配信する職員で結成したグループです。

年に3~4回町報に掲載しますのでよろしくお願ひします!

~ヤリイカと菜の花の酢みそ和え(奥大山高原みそ使用)~

- 【材料と下準備】
- ・ヤリイカ2杯
→酢小さじ1(分量外)を入れゆで、冷水で冷まし輪切りにする。
 - ・タケノコ(水煮)1/4
→薄く切って熱湯で湯がいて冷水で冷ましざるにあけておく。
 - ・菜の花1束
→熱湯に塩小さじ1(分量外)を入れゆで、冷水で冷ましざるにあげる。

- 調味料
- ・みそ…40g
 - ・酢…大さじ1
 - ・砂糖…大さじ1強
 - ・ゴマドレッシング(お好みで)…小さじ1



作り方
菜の花は食べやすい大きさに切り、ボールに入れ、タケノコ、ヤリイカ、調味料も加え、軽く混ぜ合わせる。