

たから
人は財だ！青森県

青森県知事 三村 申吾

申吾の
ほっこりコラム

平成18年から、「ふるさとあおもりを愛し、ふるさとあおもりの元気をつくる人財の育成」を基本理念とし、「あおもりの未来をつくる人財の育成」と「あおもりの今をつくる人財の育成」を地道に、堅実に促進してきた『人づくり戦略チーム』をこの4月から『地域活力振興課』として発展させることにした。

『人財』きらめく青森県づくりを引き続き推進するだけでなく、県と地域が連携して、地域資源を活用した生業づくりや交流人口の拡大、地域における人財育成やコミュニティ活性化を、一体的に推進しようという思いである。

あらためて『人づくり戦略チーム』のこれまでの努力と今に続く仕事をここに紹介したい。

未来をつくる人財の育成としては、例えば、高校生のキャリアづくり応援マガジン「YELL」の発行、「日本の次世代リーダー養成塾」への高校生派遣、「先輩から後輩への夢相伝講座」の開催、「キャリア教育プログラム」の開発。

今をつくる人財の育成としては、例えば、「あおもり立志挑戦塾」の開催、立志挑戦塾をはじめ「若手農業トップランナー塾」、「浜のマネージャー塾」の塾生や、「若者発あおもりベンチャー大賞」参加者など各分野のリーダーやチャレンジャー同士のネットワーク化を促進するた

めの「リーダーネットワーク交流会」の開催等々があげられる。

さらに、県内外の女性人財に呼びかけた全国自治体初の試みである「奥入瀬サミット」も忘れずに加えよう。

同チームは、この他にも「百年の計は人を樹うるにあり」を信条として、数々の事業を着実に各方面・各世代に展開してきた。

さて、4月からスタートした新装『地域活力振興課』としての自信事業をここに紹介し、広く県内中学生の参加を呼びかけたい。

それは「未来へのチャレンジャー育成塾」事業である。

何より楽しみなことには、「はやぶさ」の川口淳一郎先生が塾長としてご協力くださることになっている。

時期は8月16日～19日。青森市内で3泊4日の合宿。

県内の意欲あふれる元気印な中学生に参加してもらい、教科書やインターネットには載っていない、答えのないテーマについて考え、自由な発想を引き出す講義を受けたり、わいわいがやがや創造的に自分の意見のプレゼンテーションとディベートを(英語で!?)してもらおう!

そして、何よりも県内各地から集まる同世代の仲間との貴重な共同生活と交流を体験して自らを磨こうといった事を同課では考えている。

新装『地域活力振興課』によって、「人は財だ！青森県」をさらに進めていきたい。

「未来へのチャレンジャー育成塾」事業

- ◎開催年月日／2013年8月16日(金)～19日(月)
- ◎場所／青森市内
- ◎対象／県内在住の中学生30名程度
- ◎参加料／1人12,000円程度
- ◎詳細は6月中旬、県のホームページ、新聞広報などでお知らせします。
- ◎問合せ先／地域活力振興課 電話017-734-9133



あおもりの食材でおいしいお弁当

青森県産の四季折々の旬の食材は、おいしく、栄養価も高く、しかも経済的。
今が旬の食材を使った、愛情たっぷりのお弁当をご紹介します。

ホッケの香草パン粉揚げ

◎材料

ホッケ……切り身1四分
塩・こしょう……各少々
A-卵水・小麦粉…各適宜
パン粉……1カップ
香草……適宜
B 粉チーズ……大さじ2
カレー粉…小さじ1.5
こしょう……少々
揚げ油……適宜

◎作り方

①ホッケは三枚におろし中骨をとったものを一口大に切る。
②卵に小麦粉を加えながら、
どろりとした衣をつくる**A**。
③香草をみじん切りにし、
Bをすべて混ぜておく。
④ホッケに衣、パン粉の順番に
しっかりとつけ、中温の揚げ油で
カラリと揚げる。

※材料はすべて4人分です

長芋の豚肉巻き

◎材料

長芋……150g
青じそ……6枚
豚肉……6枚(200g)
油……適宜
A ににく……少々
しょうゆ…大さじ1.5
みりん……大さじ1.5
酒……大さじ1.5

◎作り方

①長芋は皮をむき拍子木切りにしておく。にんにくはすりおろし、
Aの材料を混せておく。
②まな板に豚肉を3枚重ねる。
手前に青じそ、その上に長芋を置き、手前から巻き込む。
③フライパンに油を熱し、②の巻き終わりを先に焼き、さらに全体をころがすようにして火を通す。
④③にににくしょうゆを加え、
あおるよう強火で味を絡ませる。
⑤④を輪切りにして、盛りつける。



太ごぼうのゴマ酢漬け

◎材料

ごぼう……100g
黒練りごま…大さじ1
砂糖……小さじ2
A しょうゆ…大さじ1強
酢……大さじ1
塩……少々
黒すりごま……適宜

◎作り方

①ごぼうは皮をたわしでこすり、軽くたたく。
4cmの長さに切り、水にさらす。
②< b>Aの調味料を混せておく。
③①のごぼうを固めにゆでて湯を切り、
熱いうちに②の調味料の中に浸ける。
④冷めて味がついたら、黒すりごまをまぶす。

料理研究家・管理栄養士
福士 るみ子先生



大自然に囲まれた青森県は、お水がおいしいからこそ、高品質な食材に恵まれています。大地からのエネルギーを感じられる初夏の県産食材。臭みがなく、皮付きのまま食べられる子どもたちに人気のホッケの香草パン粉揚げをはじめ、香り、彩り、食感を楽しめる栄養満点のメニューに仕上げました。今回から6回にわたって「青森の旬を楽しむお弁当」をご紹介していくので、ぜひ、皆さんに、四季折々に恵まれた県産食材をもっと知って、もっとたくさん食べて欲しいですね。

