

町長の定期便

第27回

まちの林業にも支援を

梅雨の到来です。一昨年の梅雨末期の豪雨により、このまちも大きな被害を受けました。そのときの復旧工事も、関係者の尽力によりこの春ようやく完成いたしました。近年の傾向として、ゲリラ的な集中豪雨で起こった土石流による被害が多くみられます。予期せぬ場所での時間雨量が100mm前後となり、大きな被害を引き起こしています。大雨となれば、常に早めの避難を心がけ、安全な場所への移動をお願いします。

昨年10月から、町交流センター「リバーサイド」を休館し、皆さんにはご迷惑をかけていましたが、先日、運営していただく会社が決まりました。予定では7月1日からの営業開始となります。運営内容については、今までとそう違いはありませんが、新たな展開も期待しているところです。皆さんに有効に利用していただき、交流の拠点として元気なまちづくりに一役担っていただきたいと思います。

先月末には、日南町の榎オロチが営業を始められました。この会社は、活用されていない木材を有効利用し製品化するという、画期的な取り組みをされます。

日野町では、戦後植林された人工林の多くが手入れされず放置されています。この立木を間伐し、持ち出して少しでもお金にしながら、山が本来持つ機能を保ち、あるべき姿に戻すために、早急に取り組まなければなりません。間伐を促進し、また将来の国産材時代の到来に向け、町も支援したいと考えています。

(6月8日記)

日野町長 景山 享弘

町食生活改善推進協議会さん料理 52 オススメ料理

コレステロール値を下げるタウリンが豊富 低カロリー も魅力です



いかバーグ

【材料】 4人分

- ロールいか (500g) ●たまねぎ (2/3 個)
- A【パン粉 (大さじ4)、牛乳 (大さじ2)、卵 (1個)、塩 (小さじ1/3)、こしょう (少々)】
- 油 (少々) ●バター (大さじ2)
- しょうゆ (大さじ3) ●パセリ (適量)

【作り方】

- ①たまねぎはみじん切りにし、油大さじ1強でよくいためる。いかは3センチ幅に切って、フードプロセッサーに入れてミンチにする
- ①をボウルに入れ、Aを加えてよく練り混ぜて生地を作る
- フライパンに油大さじ1を中火で熱し、②の生地を大きめのスプーンですくって丸めながら並べ入れる。軽く表面を押して形を整えながら弱めの中火で2分焼き、裏返して弱火で、ふたをして5分ほど焼く
- ③にバター、しょうゆを順に加えて火を止める。皿に盛り付けパセリを飾る



『私たちちょっとメタボリックかしら』
撮影 仲村吉一さん (倉吉市)

オシドリ

自然の営み

スズメやツバメなど、身近にいる鳥たちは子育てに忙しそうです。あちこちでにぎやかなさえずりが聞こえています。オシドリもきつと真つ最中でしよう。先日「近所の田んぼにオシドリ夫婦が来ていたよ」という情報をいただきました。ヒナを連れたオシドリに会ってみたいものです。アユかけさんからの情報が楽しみです。自然の営みに畏敬の念です。

【連絡先】 オシドリグループ事務局
森田 (電話72 0271)

Vol. 124

