

町長の定期便

第28回

ボランティア活動でまちがきれいに

町では、ふるさと納税制度を活用した「愛と元気の日野町ふるさと基金」を創設し、町に対するご寄付を募っています。6月から本格的にお願していたところ、早速に5人の皆さんから計70万円の申し出をいただきました。本当にありがたいことです。

皆さんのふるさとを思われる気持ちに敬意を表します。また、「日野町よ頑張ってください」との言葉もいただき、私の大きな励みとなりました。

我がまちでは、今ボランティア活動が盛んに行われています。最近私の関係したものを挙げますと、6月15日の黒坂カワコふれあい公園の清掃活動、6月21日と7月5日の滝山公園の草刈り活動、6月22日には上菅都合谷たたら街道整備活動と、7月には鶴の池マラソンコース整備活動など、毎週末には町のどこかで何らかのボランティア活動が行われています。郷土を大切にしたい、自分たちでできることは自分たちでとの気持ちはすばらしいことであり、ありがたく思います。

これらの活動には町内の皆さんはもとより、日野総合事務所や役場職員も大勢参加しており、気持ち良い汗を流しました。滝山公園もこの秋には美しい紅葉を楽しむことができ、来春には桜の花や名物のツツジが見事に咲き誇ることでしょう。皆さん楽しみにしてください。これこそ日野町の誇りです。活動に参加された皆さん、ありがとうございました。（7月7日記）

日野町長 景山 享弘



暑い季節にぴったりの
お酢をきかせたピリ辛スープ

町食生活改善推進協議会さん料理 ⑤③ オススメ料理



スーパータン
野菜と豆腐の酢辣湯

【材料】4人分

- 豚肉薄切り(100g)
- しいたけ(2枚)
- 絹ごし豆腐(1/2丁)
- ごま油(小さじ2)
- A【グリーンアスパラ(2本)、絹さや(12枚)】
- B【酒(大さじ1.5)、豆板醤(小さじ1)】
- C【ガラスープの素(小さじ2)、水(600ml)】
- D【しょうゆ(小さじ2)、しょうが汁(大さじ1/2)、砂糖(小さじ1.5)、塩(少々)、こしょう(小さじ1/3)】
- E【酢(大さじ2)、ごま油(大さじ1/2)】
- 水溶き片栗粉【片栗粉(大さじ1.5)、水(大さじ1.5)】
- 卵(1個)
- 青ねぎ(2本)

【作り方】

- ①豚肉は1㍻の細切りに、しいたけは千切り、グリーンアスパラは斜め薄切り、豆腐は1㍻角に切る
- ②鍋にごま油を熱し豚肉をいため、しいたけを入れていためる。Bを加えいため、Cを入れ煮立ったら弱火にしてあくを取りながら10分ほど煮る
- ②にDを加え調味してAを入れ、煮えたら水溶き片栗粉でとろみをつけ、溶き卵を流し入れ、豆腐を入れてひと煮立ちしてEで味を調べ、小口切りの青ねぎを散らす



『どうだい、この肉体美。いやいやこの羽根美?』
撮影 木吉智美さん(広島県三次市)

オシドリ
にやみす
VOL. 125

「オシドリの住むまち」
「ヒナを連れたオシドリがいたよ。とっても可愛かった」「うちの田んぼに2羽来とつたに」うれしいニュースが次々と届きました。北帰行せず残ったオシドリはわずか。そのオシドリに会えるなんてラッキーな方です。日野町は誰もが認める「オシドリの住むまち」。すばらしいまちです。

【連絡先】 オシドリグループ事務局
森田(電話)72 0271

