

自然と共生し、住みやすいまちに

最近の異常気象をはじめとした異変については、何か不気味さを感じています。夏の異常な暑さ、ゲリラ的な短時間雨量の多さや先日の日南町での降ひょう、松や広葉樹の立ち枯れ、また今年は台風の上陸もありません。数え上げると限りがありません。古老によれば「こんなことは初めてだ」とのこと。原因は何なのかいろいろと言われていますが、無気味な現象には違いありません。

私は、文明の発達に原因があるのではないかと考えます。このまま人類が自分たちの欲望達成のため行動をとりつづけるならば、今以上の異変が発生するのではないかと危惧しています。

私たちは、この美しい郷土を守るためにも、便利さだけを求めるのではなく、自然との共生を図り、時間をかけながら行動しようではありませんか。

この地球は人間だけのものではありません。東京での高層ビルの林立を見ると、とても人間が住む場所とは思えません。美しい日本の風景を大切に、バランスのとれた国づくりを願っています。

地方の再生に向けては、みんなで力を合わせた地域づくりが必要です。先日、日南町で開かれた「単独存続自治体元氣サミット」でも、みんなで助け合って生きていくことが今一番大切なのではないかという結論が出ていたと思います。

これは小さな自治体だからできるのではないのでしょうか。住みやすい日野町を目指して頑張りましょう。(9月7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 55 オススメ

にんにく、辛子の香りをきかせた
簡単おかず



かつおの香り揚げ

【材料】 4人分

- かつお切り身 (320～400g)
- 塩 (少々)
- A【溶き辛子 (大さじ2)、にんにくすりおろし (小さじ1)、しょうゆ (大さじ1)、酒 (大さじ1)、ごま油 (小さじ1)】
- B【もんじゃ焼き粉またはお好み焼き粉 (大さじ3)、片栗粉 (大さじ2)】
- 油 (適量)
- 付け合わせ【大根千切り (30g)、貝割れ大根 (1/2パック)、ミニトマト (4個)、レモン (1/2個)】

【作り方】

- ①かつおは2センチの厚さに切り、塩を振って5～6分おく
- ②①の水気を取り、合わせたAに10分くらい漬ける
- ③②の汁気を切ってBをまぶし、170度に熱した油でカラリと揚げる
- ④を皿に盛り、付け合せを盛る



『ただいま恋愛中』
撮影 忽那秀範さん (愛媛県松山市)

オシドリ 127

VOL. 127



餌を集めています
オシドリの第一陣は10月初旬に飛来してきます。グループでは、観察小屋を整備したり、川を掃除したり、受け入れ体制を整えます。その中でも餌の確保は重要です。これまでにとれただけ大勢の皆様に支えていただいたか、数知れませんが、今期もドングリ、古米、くず米などがありましたらよろしくお願いします。

【連絡先】 オシドリグループ事務局
森田 (電話72 0271)