

町長の定期便

第2回

声かけあつて交流を深めましょう

桜の花や滝山のツツジが散ると、急に気温も上がり初夏の訪れを感じるこの頃です。皆様にはお変わりありませんでしょうか。

さて、4月18日には金持売店がりニユーアルオープンしました。この4月から町観光協会に新しく運営をお願いし、これからは年中無休、店内には町内で作られた商品を販売して、また休憩もできるようにしました。連日金持神社の参拝客や通りすがりの人たちにぎわっています。先日私も寄ってみました。東京から日帰りで参拝された方や、金運が舞い込んだお礼参りの方、バスツアーで寄られた人たちであふれていました。私も、我が町の財政が好転するよう祈りました。

4月29日には、宝仏山登山道開きが行われ、参加者が頂上目指して登山されました。この連休中には、滝山公園にも美しく咲いたツツジや八重桜見物で連日にぎわっていました。

また日野川では、5月3日、5日に、浜副日野病院長の肝入りで、黒坂カワコふれあい公園から、安原カヌーの里までをラフト（ゴムボート）で川下りを楽しんでいただき、多くの皆さんに、日野川は素晴らしい川だと褒めていただきました。

こうしてみますと、我が日野町にも観光、交流の資源がたくさんあることを実感した1か月でありました。

私はこれらの人たちにに対し、声かけとあいさつが一声でいいからできれば、さらに交流が深まるのではないかと思います。

皆さんと一緒に、明るく楽しい、元気のあふれる日野町にしようではありませんか。

日野町長 景山 享弘

町食生活改善推進協議会さん オススメ料理 ②⑧



ニジマスの酢豚風

豚肉の代わりにニジマスを使うと、酢豚もぐっとヘルシーに。アジやサバを使ってもおいしくできます。



【材料】4人分

ニジマス（4尾。アジ、サバでも可）、酒（大さじ1）、しょうゆ（大さじ1.5）、片栗粉（適量）、玉ねぎ（1個）、ゆでたけのこ（150g）、にんじん（100g）、干しいたけ（6枚）、缶詰のパイナップル（4枚）、ピーマン（2個）、サラダ油（大さじ2）

A【スープ（2/3カップ）、トマトケチャップ（大さじ3）、しょうゆ（大さじ1）、酒（大さじ1）、砂糖（大さじ2）、塩（少々）、片栗粉（大さじ1/2）、酢（大さじ2〜3）】

【作り方】

①ニジマスはうろこを取り、頭を落としてからワタを取って筒切りにし、酒としょうゆで下味をつける。

②野菜などの材料を切る。玉ねぎはくし切りに、たけのこは乱切り、人参は乱切りにしてからさっとゆでる。もどした干しいたけはそぎ切り、パイナップルはいちょう切り、ピーマンは角切りにする。

ニジマスの水気を軽くふき、片栗粉を薄く付けて170℃〜180℃の油でカラリと揚げる。

サラダ油を熱し、玉ねぎを炒め、周囲が透き通ってきたら、にんじん、たけのこ、しいたけ、ピーマン、パイナップルの順に加えて炒める。

全体に油がまわったら、Aの調味料を加えて混ぜる。

煮立ったらニジマスを加え、ひと煮して酢を加え、水溶き片栗粉でとろみをつけて仕上げる。



『早起きは三文の得。空気がちがうね』

撮影 佐々木幹夫さん（東京都）

【連絡先】 オシドリグループ事務局
森田（電話）72 0271

留鳥よろしく

オシドリ
たぐす

VOL. 99

