

# 町長の定期便

第3回

自分たちのまちは自分たちで考える

山は新緑でまばゆいばかりです。川はアユ釣りが解禁となり、水田では田植えも終わり、稲がすくすくと育っています。梅雨入りの季節ですね。

さて、5月25日には、町文化センターを会場に「小規模町村破たん回避サミット」を開き、片山知事と、西日本の5つの町村長に来町いただきました。いずれも日野町と似かよったところのある町村で、平成の大合併もせず単独存続の道を選択されたまちの首長に、苦しい財政状況の中、自立へ向けての実践と、これからの取り組みを素直に語っていただき、この取材の機会にもその話を聞いていただき、これからのまちづくりの参考にさせていただこうと思っております。後に参加者に感想をお聞きしましたら、他町村の状況や、町村長の考え方、また知事の考えがわかって良い企画だったと言っていたいただきました。サミットの内容については、この紙面で特集していきますのでご覧ください。

6月2日には、県と市町村の行政懇談会がありました。国も県も市町村も財政難で苦しんでいる中、今までの制度が目まぐるしく変わりつつあります。地方債の自由化、一括交付金などについて話し合われましたが、まさに変革の時代に突入の感であります。今までの国中心の自治体運営は終わりを告げ、これからは自分たちのまちは自分たちで考え、責任を持った特色ある自治体づくりになることを実感しました。町民の皆さんの行政運営のかかわりを深める仕組みを考えますので、ぜひ参加していただいて、まちの将来を共に考えましょう。

日野町長 景山 享弘

## 町食生活改善推進協議会さん料理 ②9 オススメ料理



【材料】4人分

鶏むね肉(200g)、A【酒(大さじ3)、塩・こしょう(少々)】、もやし(1/2袋)、にんじん(100g)、きゅうり(1本)、卵(2個)、そば(乾麺100g)、サラダ菜(4枚)、ミニトマト(8個)、B【めんつゆ(100ml)、玄米黒酢(大さじ2)】

【作り方】

①鶏肉にAをふり、5分おいてからラップをかけて電子レンジで4分加熱し、冷ましてから細長くさく。

②にんじんは細切りにして熱湯を通し、もやしは軽くゆでる。きゅうりは斜め薄切りにして千切りにする。

卵で錦糸卵を作る。

そばは半分に折って表示どおりにゆでてから冷水でよく洗い、水気を切る。

器にサラダ菜をしき、④を盛り、①・②・③を盛り合わせてミニトマトを飾る。Bをかけてからいただく。

## 中華風そばサラダ

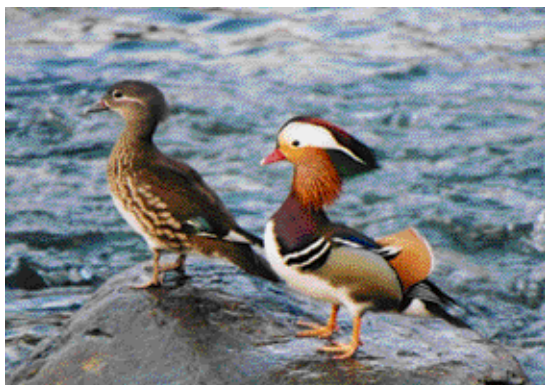
黒酢を使って、さっぱり冷麺風。  
具たくさんなので主食にもオススメ!



■1人分栄養量

▶エネルギー 273kcal ▶たんぱく質 18.7g

▶脂質 9.1g ▶塩分 2.9g



『君のひとみは100万ポルト』  
撮影 野坂正昭さん(野田)

【連絡先】オシドリグループ事務局  
森田(電話72 0271)

岩手、長野、そして札幌からオシドリ情報が入ってきました。水辺に向かうヒナを警察官が交通整理していたとか。モニターを付けていたフクロウの巣箱にオシドリが産卵したとか。確かにオシドリは北へ移動していますね。抱卵や巣立ちの画像を紹介しているHPもあり、興味津津です。今月、100回目を迎えたこのコーナー。皆さんに支えられて大きな足跡になりました。感謝。

ヒナの情報

オシドリ  
にゅす

VOL. 100

