

# 町長の定期便

第5回

7月の豪雨で大きな被害が

かねてから心配しておりました梅雨末期の豪雨が、7月18日夜半から19日未明にかけて降り、大きな被害を受けました。降り始めからの総雨量は、黒坂で319ミリ、根雨では340ミリを記録し、門谷では、18日午後10時からの1時間で46ミリの時間降雨量を記録しました。短時間の降雨では近年記憶にない豪雨となり、町内各地で災害が発生しました。不安と心配されたことと思います。まずもってお見舞い申し上げます。

いたるところで道路の通行止め、用水路の崩落、また家屋の床上、床下浸水などがあり、日野町関係（県は除く）の被災箇所は7月末現在で73か所にのぼっています。今後は災害査定を受けながら、急ぐところから復旧に向けて作業を始めているところです。

金持集落では、床上浸水家屋の後片付けを集落総出で泥だらけ、汗まみれになって作業されていました。頭の下がる思いです。またボランティアセンターの皆さんにもお手伝いいただきました。心からお礼を申し上げます。さて、7月11日には東京の金持会に出席しました。日野郡出身者約20人が集合されており、皆さん日野町のことが気かりのようでした。私も現状をお話しし、質問を受けながら再建に向けてのご意見をいただきました。米子からは、榎市出身の柴田洋司さんも参加され「どじょうすくいスペシャル」を披露、やんやの喝采でした。これからも各地の出身者の皆さんと交流を深め、良い知恵をいただきたいと思っています。（8月4日記）

日野町長 景山 享弘



いつものから揚げにひと工夫  
黒酢のコクがひと味プラス  
夏の疲れをとりましょう！

## 町食生活改善推進協議会さん オススメ料理 ③1



### 【材料】4人分

鶏もも肉(300g)、A【おろしにんにく(1片)、おろししょうが(1片)、しょうゆ(大さじ1)、酒(大さじ1)、こしょう(少々)】、B【ピーマン(3個)、パプリカ(赤、1/2個)、ゆでたけのこ(50g)、しいたけ(4枚)】、玉ねぎ(200g)、片栗粉(適量)、サラダ油(適量)、ごま油(大さじ2)、C【玄米黒酢(大さじ4)、しょうゆ(大さじ3)、砂糖(大さじ3~4)、がらスープ(200ml)】、塩・こしょう(少々)、水溶き片栗粉(大さじ3)

### 【作り方】

- ①鶏肉はひと口大のそぎ切りにして、Aをもみこむ。
- ②Bはひと口大に切り、玉ねぎはくし型に切る。  
①の汁気をふいて片栗粉を薄くまぶし、170℃の油で揚げる。  
鍋にごま油を熱し、②を固いものから手早く炒め、よく混ぜたCを加えからめて水溶性片栗粉でとろみをつけ、③を入れて炒め合わせ、塩・こしょうで味をととのえる。

### ■1人分栄養量

▶エネルギー 367kcal ▶たんぱく質 14.8g  
▶脂質 23.2g ▶塩分 2.0g

## 黒酢の酢鶏



『輪になって、和になって』撮影 岡行男さん(根雨)  
根雨高校第8回生交友誌「北東風」より

## オシドリ

にゅるす

Vol.102



浸水1メートル  
7月18日夜半の大雨、被害に遭われた方にお見舞い申し上げます。真つ暗な闇の中、日野川の水かさがかどんどん増え、観察小屋も1メートル浸水しました。消防や役場、近所の方がずつと見守ってくださいました。おかげで小屋は残りました。夜が白々と明ける頃、小屋の腰板2枚とともに、心配や不安も一緒に日野川に流れていきました。「手伝つよ。また一からやり直そう」と言うってくれる仲間がいたからです。

【連絡先】オシドリグループ事務局

森田(電話72 0271)