

町長の定期便

第7回

町議員定数を来春から10に削減

秋祭りが各地で開かれる季節になりました。第4回町議会定例会が、9月12日から28日まで開かれ、条例改正や補正予算、17年度の歳入歳出決算の認定などが審議されました。

この議会の中で私は、議会議員の定数を定める条例の制定の請求について、意見を付して提案しました。これは、向こう8年間、議員の定数を8人とするものです。議会は全員反対で否決され、議会最終日に定数を10人とする議案を発議し可決、来春予定されている町議選から実施されることになりました。

この背景となったのは、住民グループによる直接請求が、有権者の約53%の署名を集めてなされたものであります。このたびの住民請求の本質は、経費削減によるまちの財政再建にあり、有権者の皆さんは一刻も早い財政再建のため、さまざまな思いを抱かれながら、小異を捨て大同につくとの思いで署名されたものと思っております。多くの有権者の皆さんにまちの財政再建を真剣に考えていただいていることに改めて感謝申し上げます。

赤字の一番の原因は起債（借金）の償還があまりにも多額に上がりすぎたことにあると思っております。その解消にはある程度時間がかかりますが、将来的には起債の償還が落ちつき、必ず収支は均衡するものと考えています。町民の皆さんのご理解、ご協力をいただき、赤字の累積をできる限り抑えながら財政再建を1年でも早く成し遂げたいと考えているところであります。（10月5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 ③2 オススメ料理

ふんわり卵のやさしい味。アツアツでも、冷たく冷やしてもOK!



【材料】4人分

卵（3個）、だし汁（500ml）、ほたて貝柱缶詰（80g）、缶汁・水（500ml）、にんじん（50g）、生しいたけ（3枚）、絹さや（20g）、
 A【みりん（大さじ1/2）、薄口しょうゆ（小さじ1）、塩（小さじ1/4）】
 B【酒（大さじ1）、みりん（大さじ1）、薄口しょうゆ（小さじ1）、塩（小さじ1/4）】、
 C【片栗粉（大さじ1）、水（大さじ1）】

【作り方】

①だし汁にAを加えて溶かしておく。
 ②ボウルに卵を割りほぐし、①を加えて万能こし器でこす。

容器に②を流し入れ、蒸気の上がった蒸し器に入れ、中火で5分、弱火で20分蒸す。竹串を刺してみて透き通った汁が出れば蒸しあがり。

にんじんは皮をむいて3分の1の干切り、しいたけは軸を取って薄切り、絹さやは筋を取って干切りにする。

鍋に缶汁と水を煮立て、にんじん、しいたけを入れ、煮立ってきたら火を弱め5分ほど煮て、絹さやとほたての身を加えてひと煮立ちする。

Bで調味し、Cでとろみをつける。出来上がったあんを蒸しあがった卵にかけていただく。

あんかけ茶碗蒸し

■1人分栄養量

▶エネルギー 124kcal ▶たんぱく質 10.1g
 ▶脂質 4.8g ▶塩分 1.6g



『おとうさん、いよいよですね』
 『準備万端、出発オーライだね』

【連絡先】 オシドリグループ事務局
 森田（電話72 0271）

いよいよオシドリのシーズンです。どこからともなく集まってくるオシドリ。厳しい自然の中をたくましく生きてきた鳥たちです。仲むつまじく寄り添うその姿は人々に夢と希望を与え、時間を忘れさせてくれます。「毎年、冬になったらオシドリに会いに行く」そう言う人も増えていきます。自然の恵みに感謝して温かく迎えたいものです。ご理解とご協力をお願いします。

オシドリ シーズン到来

Vol. 104

