

町長の定期便

第8回

まちの皆さんに勇気をいただく

11月5日、秋晴れの日曜日、江府町で開かれた日野郡新そばまつりに出かけてみました。今年のできたてそば粉で打った、各町のそば処自慢のそばを食べ比べてみましたが、さすがはそれぞれ特長のある味で、甲乙つけがたいところでした。

しかしその中でも日野町のお店の前では、長蛇の列で順番が来ないほどの大盛況でした。郡外からも多くの人出でしたから、日野そばも名物として定着した感があり、大変うれしい一日でした。皆さんもぜひ日野町の新そばを賞味してみてください。とてもおいしいですよ。

また、秋は運動会や文化祭と、各種イベントの花盛りです。皆さんがお元気で楽しく参加され、笑顔でにぎやかに交流を深める姿は、元気づいていなあ、幸せそのものだと思います。11月3日には、町文化センターでの日野中学校文化祭に参加しました。催し物もたくさんありましたが、吹奏楽部の発表は、県大会、中国大会で優秀な成績を収め、東京で開かれる管楽合奏コンテストを翌日に控えての演奏でした。少ない部員で複数の楽器を器用にこなしている素晴らしいものでありましたが、お話では費用を保護者をはじめ町民の皆さんからの寄付を受けての遠征とのことでした。多くの皆さんの励ましの中での参加にたいへん感動しました。指導された先生や、生徒たちもいつまでも心に残る出来事と思います。

このような素晴らしい日野町に勇気付けられた今年の秋でした。

(11月8日記)

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 ③③

今が旬のさつまいもを手軽なおやつに
バターの風味を利かせて



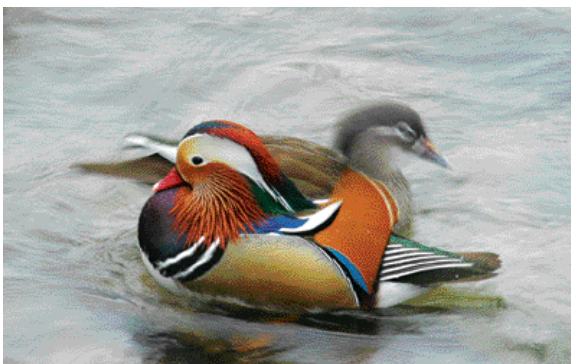
スイートポテトの包み揚げ

【材料】4人分

- さつまいも（皮をむいて500g）
- バター（50g。無塩の場合は塩をひとつまみ加える）
- 砂糖（50g）
- スキムミルク（大さじ3）
- ぎょうざの皮（30枚）
- 揚げ油

【作り方】

- ① さつまいもは厚めに皮をむいて水にさらしておく。
- ② ①をひたひたの水で煮る。
水分がなくなったらマッシャーでつぶし、バター、砂糖、スキムミルクを加える。
- ③ をぎょうざの皮で包んで揚げる。



『半年間お世話になります。よろしくね!』
撮影 松本利秋さん（秋縄）

オシドリ

VOL. 105



来て・見て・教えてください

今年もやって来しました。鶺鴒の池にも日野川にもオシドリたちが、毎年同じ時期にやって来るから感激ですね。

11月2日、午前8時、645羽。昨年と比べるとかなり多いです。このままここに留まるのでしょうか。これからまだ四国や九州に南下するのでしょうか。「おい、オシドリさん」と聞いてみたいですね。とにかくお出かけください。可愛い鳥が待っていますよ。

【連絡先】 オシドリグループ事務局

森田（電話72 0271）