

# 町長の定期便 第9回

これからのまちづくりにご協力を

美しかった山々の紅葉も終わり、天気も冬型となり一段と寒くなってきました。

11月22日に山村開発センターで、25日には町公民館で、日野町まちづくり説明会を開きました。

昨年の住民説明会では、厳しい財政状況をまちの皆さんに公表し、大変驚かれたことと思います。自主再建に向けてのいろいろな取り組みをお示しながら決意を表したところではありますが、その後1年を経過し、現状はどうなっているのかも含め、財政推計をやり直して説明しました。また、両会場で約100人の出席をいただき、活発な議論をいただきました。

新しい推計では累積赤字額が改善されています。しかし、平成22年までは単年度赤字が続く予定です。今後さらに行財政の見直しを進め、一年でも早い赤字体質からの脱却を目指し、決して準用再建団体にならないよう気を引き締めて再建に取り組みます。また、新しいまちづくりをまちの皆さんと共に考え、行動する議論の場として、「まちづくり町民会議」を設置することにいたしました。現在、委員の募集を行っています。参加を希望される方の積極的な取り組みをお願いいたします。委員長は委員の互選で決めていただき、代表として総理していただきます。

まちの主権者は町民です。皆さんと共に明るいまちを築いていきたいと思っております。

これからの日野町のまちづくりにお力を。

(12月6日記)

日野町長 景山 享弘



オリーブオイルとにんにくの香りのトマトソースが決め手

## 町食生活改善推進協議会さん オススメ料理 ③④



### 【材料】4人分

- 鮭(4切) ● お好み焼き粉(大さじ1~1.5)
- サラダ油(大さじ2) ● じゃがいも(2個)
- ブロッコリー(1/2個) ● トマト(中1個)
- A【サラダ油(大さじ1)、塩(小さじ1)、うま味調味料(小さじ1)】
- B【青じそみじん切り(4枚分)、にんにくすりおろし(1片分)】
- C【レモン汁(大さじ3)、砂糖(小さじ2)、塩(少々)、白ワイン(大さじ2)、オリーブオイル(大さじ3)、こしょう(少々)、うま味調味料(少々)】

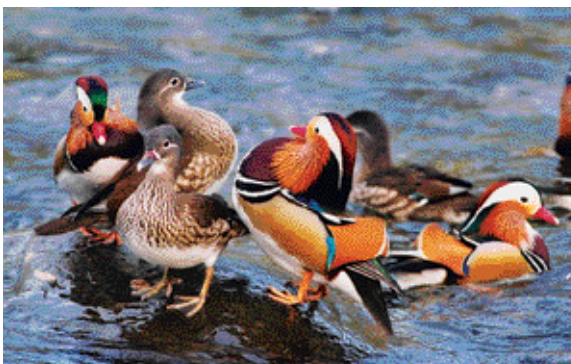
### 【作り方】

- ① 鮭にお好み焼き粉をまぶす。
  - ② フライパンにサラダ油を熱し①を並べ、中火で焦げ目をつけて両面を焼き、ふたをして蒸し焼きにする。
- じゃがいもとブロッコリーは一口大に切り、Aを加えた湯でブロッコリーをゆでてざるに取り、次にじゃがいもをゆでて粉ふきいもを作る。
- トマトは湯むきして種を取り5mm角に切る。Cを混ぜ合わせてBを加え、④を入れて混ぜる。皿に②を盛り⑤をかけ、③を付け合わせる。

## 鮭のプロヴァンス風

### ■ 1人分栄養量

- ▶ エネルギー 300kcal ▶ たんぱく質 21.3g
- ▶ 脂質 13.4g ▶ 塩分 0.9g



『りっぱな姿ね。お父さん』『お母さんもすてきだよ』  
撮影 稲田匡宏さん(根雨)

【連絡先】 オシドリグループ事務局  
森田(電話72 0271)

早起きは三文の得  
「きれいなもんだのう」「この世のものとは思われん」「遠くから来たかいがあったね」老夫婦様の会話が聞こえてきます。目の前にオシドリ700羽。胸を膨らませ「ボク大きいぞ」とアピールしているオス。そっと寄り添っているメス。なんともほほえましい光景です。午前7時、長崎や鹿児島からのお客様が大喜びされていました。やはり早起きは三文の得。納得です。皆さんもぜひお出かけください。

## オシドリ 106

VOL. 106

