

# 町長の定期便

第10回

ミュージカルに自立の道を見る

平成18年も残すところわずかとなった12月17日、日野町民ミュージカルが町文化センターで上演されました。昼・夜の部の2回公演とも満席で、舞台・客席とも熱気あふれる素晴らしいミュージカルでした。

町も補助金を充分に出せず、一時は存続が危ぶまれていましたが、日野町民ミュージカル実行委員会では、どうしてもやるんだとの強い決意で、町内外から一口3000円の支援を呼びかけて約140人の皆さんが応じられました。ごうぎん鳥取文化振興財団からの助成もあつて、練習を重ね、短期間で仕上げ、当日は素晴らしい舞台となりました。

来場された方からは、「練り上げられた素晴らしい作品でした」「年々楽しく、涙とよろこび感を味わいました。ありがとつ。とても感動しました」「日野町の明日を見た。このまちは大丈夫」「今後もぜひ続けてください」など絶賛され、感動の一日でした。

私はこの公演を通じて、このまちの進むべき姿を見た思いでした。行政の援助だけに頼らず自分たちの方向を決め、自らの手で工夫し実行する、いわゆる自立に向けての模索であります。周囲もそれを支え、懸命に取り組み完成した時、その達成感は素晴らしいものがあります。今回のミュージカルでそれが実証されました。今後新しい取り組みがなされて、元気のよい、住んで良かったまちづくりを皆でやり遂げようではありませんか。(1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 オススメ料理 ③⑤

春雨の歯ごたえが楽しい一品  
にんにくの香りが隠し味に



### 牛肉と春雨の炒め煮

■ 1人分栄養量

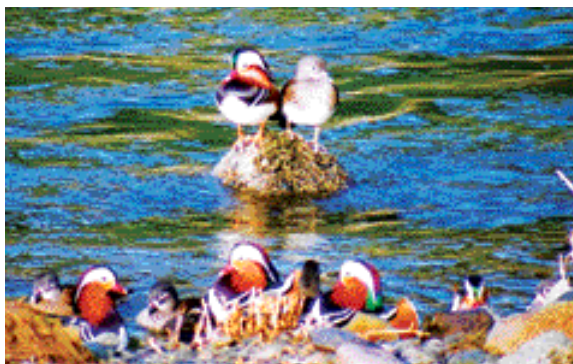
▶ エネルギー 259kcal ▶ たんぱく質 16.4g  
▶ 脂質 7.2g ▶ 塩分 2.0g

【材料】 4人分

- 牛肉（切り落とし 250g） ● 緑豆春雨（80g）
- いんげん（150g） ● サラダ油（大さじ1）
- A【長ねぎみじん切り（5㌘分）、にんにくみじん切り（小さじ1）】
- B【酒（大さじ2）、水（200ml）】
- みりん（大さじ3） ● しょうゆ（大さじ3）
- いらごま（白ごま、大さじ1） ※好みで砂糖少々

【作り方】

- ① 春雨は6～7㌘の長さに切る。いんげんは斜めに3等分する。
  - ② フライパンにサラダ油を熱し、牛肉を炒め、色が変わったらAを炒め、いんげんも軽く炒めてBを加える。
  - ②が煮立ったら、みりん、しょうゆを加えて、乾燥したままの春雨を加え、煮汁を吸わせるようにして中火で5～6分煮る。
- 煮汁がほぼ無くなったら盛り付け、切りごまを散らす。  
※好みで砂糖少々を加える。



『ヨッ、お似合いのカップル』ただ今、結婚式の真っ最中  
撮影 永山好人さん（岡山県倉敷市）

## オシドリ にゅす

VOL. 107



過去最高の人出

NHKで全国放送されたその日からオシドリ観察小屋は超満員。お正月三日で1000人を超え、過去最高の人出。一日中途切れることなくうれしい悲鳴でした。案内ボランティアに「テレビ見たよ。これからも頑張つて」と励ましてくださる方もあり、地道に活動してきたことを仲間と共に喜びました。近隣の皆様には車の誘導や騒音などで大変ご迷惑をおかけしました。お世話になりましたことお礼申し上げます。

【連絡先】 オシドリグループ事務局  
森田（電話72 0271）