

# 町長の定期便

第11回

暖かい冬に思う

この冬は暖冬のようなのですが、2月に入り久しぶりに雪が降りました。生活するには暖かい冬の方が良いのですが、雪がなければ何かと都合の悪いこともあるようです。春先の重い雪はいろいろな被害を与えるので、冬は適度な雪があるほうが良いのではないのでしょうか。

1月20日には、大阪市内で開かれたひの郷会（関西地区の日野町出身者の会）総会に出席しました。あいさつの中で、まちの現状をつぶさに報告させていただき、ご協力を求めたところです。30人の出席者のうちからは、望郷の念もあり、町長も頑張っしてほしいと激励を受けたところでした。

今、このまちでは金持神社への参拝と日野川のオシドリ観察に、町内外から多くのお客様にぎわっています。マスコミにも取り上げていただき、知名度も全国版となった感があります。

元旦の早朝に、横浜から金持売店にお越しになった男性とお話をしました。その方は金持神社にお参りするのは3回目との事で、金運・開運を求めている旅で過去にご利益があったとお話でした。

このように、夢を追ってのお参りに貢献できる金持神社は、徐々にはありますが全国に認知されてきたようです。

これからは、黒坂方面にも歴史を求めてのお客様を誘致することを検討したいと思っています。

（2月7日記）

日野町長 景山 享弘



たれがしみ込んだなすとチーズがからんで食欲をそそります

## 町食生活改善推進協議会員さん オススメ料理 ③⑥



### ナスのチーズ丼

■ 1人分栄養量

▶エネルギー 491kcal ▶たんぱく質 11.3g  
▶脂質 13.1g ▶カルシウム 182mg ▶塩分 1.6g

【材料】 4人分

- なす（4本） ●サラダ油（大さじ2）
- スライスチーズ（とろけるタイプ、4枚）
- 大葉（10枚） ●かつお削り節（5g）
- いりごま（大さじ1）、●ごはん（4人分）
- A【だし汁（大さじ2）、しょうゆ（大さじ2）、みりん（大さじ2）、日本酒（大さじ2）、砂糖（大さじ1）】

【作り方】

- ①なすはへたを切り落として縦半分に切り、味がしみ込むよう、さらに縦に切り込みを入れる。大葉は6枚だけ千切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、なすを入れて表面がうっすらきつね色になるまで焼く。
- ②にAを入れて加熱し、なすにからめる。火を止め、半分に切ったスライスチーズを③のなすの間にはさむ。
- 器にごはんを盛り、大葉を敷いてなす2個（1本分）をのせてたれをかけ、かつおぶし、ごま、千切りにした大葉を飾る。

夢では？

## オシドリ

Vol. 108



高宮妃殿下久子さまが、1月29日オシドリ観察に。内密なので歓迎行事などありません。観察小屋で1時間近く写真撮影なさいました。その後、お手植えをお願いしました。以前、片山知事さんからいただいた知事公舎のドングリ。プランターに植え、芽を出して5年目。その苗木をお手植えしていただきました。光栄の至りです。今でも夢を見ているようです。

【連絡先】 オシドリグループ事務局

森田（電話72 0271）



『いい湯だなハハハハ。日野川温泉だね』  
撮影 加藤好男さん（岡山県総社市）

