

# 町長の定期便

第12回

お互いが手を差し伸べて協力を

今年はずいぶん暖冬だと言っていました。3月6日、久しぶりに雪が降ってまいりました。梅の花は今を盛りに咲き誇り、甘い香りが漂い春の訪れを感じさせています。

今年はずいぶん暖冬だと言っていました。3月6日、久しぶりに雪が降ってまいりました。梅の花は今を盛りに咲き誇り、甘い香りが漂い春の訪れを感じさせています。

先日テレビを見ていましたら、特別番組で全国各地の特色ある村づくりを实践されている指導者のお話を伺うことができました。鳥取県からも智頭町の人が参加されていました。参加者は各々の難問を乗り越えながら、新しい村づくりに取り組まれていました。

私はその中で、ある人が言われた言葉が耳に残りました。その人は今までの取り組みの中で特に気をつけて皆で確認していることについて、「足を引き合つてではなく、お互いが手を差し伸べることをモットーにしています」と発言されていました。

地域づくりを考えるうえで、伸べる力はさらに伸ばすことを、弱い立場にある人に対してはもちろんのこと、温かく声をかけ合い、自らできることを実行していくこととお互いの信頼関係ができれば、暮らしやすい地域ができると思います。

私たちのまちは、これからも安心・安全で心豊かな生活を続けるために、皆で協力し合いたいと思います。

日野町長 景山 享弘

(3月7日記)

## 町食生活改善推進協議会さん オススメ料理 ③7

即席めんを使った簡単メニュー  
お好みの野菜でどうぞ



### ごちそうラーメン

■ 1人分栄養量

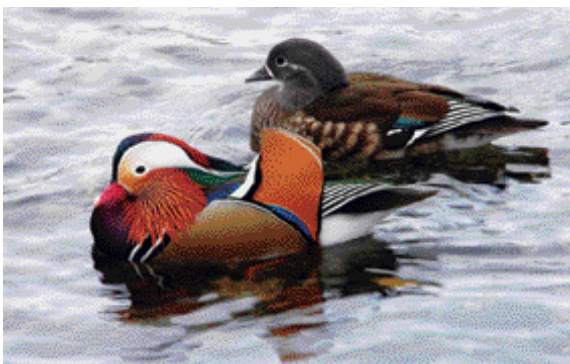
▶ エネルギー 228kcal ▶ たんぱく質 16.1g  
▶ 脂質 7.1g ▶ ナトリウム 0.9g ▶ 炭水化物 25.0g

【材料】 1人分

- 即席めん (1/3袋)
- 豚肉 (40g) ● いか (20g) ● 白菜 (50g)
- 黄ピーマン (7g) ● きぬさや (5g)
- にんじん (10g) ● しょうが (2g)
- しめじ (10g)

【作り方】

- ① 豚肉は食べやすく切り、いかは斜めに切り込みを入れて小さく切り、白菜は大きく切り、黄ピーマンは太めの千切りにする。にんじんは輪切りにしてゆでておく。しょうがはおろす。
- ② 水 150cc を沸騰させ、即席めんの添付スープを煮て3等分し、その2/3をなべに入れて豚肉と切った野菜を入れて煮る。  
水 150cc を沸騰させ、残りのスープと即席めんを入れて3分間煮てほぐし、器に盛り付ける。
- ③ ②に水溶き片栗粉を加えとろみをつけて③に注ぎ、おろししょうがを盛っていただく。



『よろしくね』『あなたひとすじよ』  
撮影 石橋省三さん(島根県益田市)

## オシドリ

VOL. 109



過去最高

白鳥に遅れること1か月、いよいよオシドリの北帰行が始まります。この半年間、過去最高を記録しました。オシドリ1000羽。観察者1万8000人。皆様にご協力いただいたおかげです。オシドリを通じて輪も広がりました。セルブひの店も交流を目的によく頑張られました。金持売店からのオシドリ誘導も功を奏しました。関係者の皆様、ボランティアの皆様、大変お世話になりました。

【連絡先】 オシドリグループ事務局  
森田(電話72 0271)