

町長の定期便

第14回

多くの人々の厚意に感謝

5月に入り、山々の新緑が美しくなりました。4月8日、大阪城公園で、奥渡地区出身の人々を中心とした恒例の花見会に参加しました。関西地区から30数名の方が集合され、再会を喜び合われました。各自が自慢の手づくり料理や飲み物を持ち寄っての宴会でした。故郷での宮ごもりを思い出させ、話に花が咲き、とっても楽しい花見となりました。

5月2日には、町観光協会が運営されている金持神社札所の収益金から351万円余を町にご寄付いただきました。富谷進会長から「昨年4月から運営しているが、皆が知恵を出し、汗をかいて頑張ったおかげで収益金を出せました。町の財政再建への一助になればと思います。寄付をします」との申し出がありました。私は感動を受け、このお金をまちの観光振興に大切に使用させていただきたく思っているところです。

これに先立ち、4月にはオシドリグループから、観察小屋に設置されていた募金箱に集まったお金、4万3千円余を町にご寄付いただいたところへです。池岡幸三代表は、「財政再建中の町のために、皆さんの善意を酌んで使ってください」との申し出がありました。そのほかにもご寄付の申し出を受けています。

なんと皆さん有り難いことではありませんか。こうした多くの人々の励ましに対し厚くお礼を申しのべるとともに、これらの厚意を無にすることなく、必ず再建してみせるぞと強く心に誓っているところです。

(5月2日記)

日野町長 景山 享弘



野菜とミルクの栄養がたっぷり
少量の味噌ががくし味

町食生活改善推進協議会さん オススメ料理 39



白菜のシチュー

【材料】4人分

- 白菜 (1/3 個) ●長ねぎ (1本) ●にんじん (小4本)
- ほたて缶詰 (90g、フレーク)
- 水 (2カップ) ●牛乳 (4カップ)
- バター (50g) ●小麦粉 (48g) ●味噌 (36g)
- 塩・粗びき黒こしょう (少々)

【作り方】

- ①ボウルに室温にもどしたバターと小麦粉を入れ、クリーム状になるまで混ぜ合わせる。
- ②白菜は軸と葉に分けてざく切りにし、にんじんは小さい乱切りにする。長ねぎは食べやすい大きさに切る。
鍋に水、人参を入れて3分ほど煮て、白菜の軸を入れて5分ほどふたをして煮る。人参がやわらかくなったら牛乳を加える。煮立ったら①を加えて混ぜる。
ほたてを缶汁ごと加え、味噌を溶き入れ、白菜の葉と長ねぎを加え、とろみがつくまで煮る。塩・こしょうで味をととのえる。

オシドリにゅす

Vol. 111



野鳥の宝庫

オシドリの数が減って寂しくなつた日野川。それでも観察は続いています。ある日のこと、観察小屋の外を一羽のヤマセミが横切りました。居合わせた6人は興奮して釘付け。そのうちに誰かが「カワセミがいる」と目の前の岩を指さしました。短時間のうちにヤマセミとカワセミの両方を見るなんて夢のようです。イカルチドリも大きな声で存在をアピールしていました。ここ日野川は野鳥の宝庫。大自然からの贈り物です。

【連絡先】オシドリグループ事務局

森田(電話)72 0271



『お先に！北で待ってるよ』

撮影 大西 隆さん(大阪府茨木市)