

町長の定期便

第15回

本町の平和とは

5月8日、私は東京で開かれた全国日本赤十字大会に参加し、そこで黒柳徹子さんの講演を聞かせていただきました。

演題は「世界の子どもたち」。黒柳さんは、アフリカ、アジアの一部の国で起きている実情を話されました。大人たちの争いのもとで村を追われ、国を追われる中で、子どもたちが犠牲となり悲惨な状況にあるというお話でした。

その中で黒柳さんは、子どもたちは精いっぱい生き抜いていること、不平不満を述べるでもなく、いつ消えるのかわからない自らの命を大切にしていることを切々と訴えられました。また、お別れするとき、子どもらは自分たちのことで遠い国から来てくれたことへの感謝の気持ちを伝えてくれたとのことでした。

今の日本の現状と比べてみてどうでしょうか。物は余るほどあり、欲しいものはたいてい手に入る時代となり、私たちは自由を満喫していますが、新聞・テレビは毎日のように凶悪な事件を伝えていきます。本当に平和で幸せと言えるのでしょうか。どこかが狂っていると思えてなりません。余りにも自己中心の考えになり、人を思う気持ちが欠け、アフリカの子どもたちに比べて、今の日本の子どもたちは本当に幸せなのでしょうか。皆さんはどう思われますか。私は大いに考えさせられました。

我が日野町においては、安全で安心な生活が保障されるよう、皆で思いやり、助け合って生きていけるまちにしようではありませんか。この美しい自然環境の中で楽しく生活できたら、と思つ今日このごろです。(6月6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 ④

天ぷら粉で手軽に
香ばしいアーモンドが食欲をそそります



鶏肉のアーモンド揚げ

【材料】4人分

- 鶏ささみ(8本=320g)
- A【酒(大さじ1)、塩(小さじ1/2)、こしょう(少々)】
- B【天ぷら粉(120g)、水(適量)】
- スライスアーモンド(80g) ●揚げ油(適量)
- サラダ菜(40g) ●パプリカ(適量)

【作り方】

- ①鶏肉は軽くたたきAで下味をつける。
- ②Bを混ぜて天ぷらの衣を作り①につけ、アーモンドをまぶす。

170℃に熱した油で②を揚げる。

パプリカは薄く切ってラップで包み電子レンジにかける。

皿にサラダ菜をしき、③、④を盛り合わせる。



『マガモもオシドリも仲よし』
撮影 高見実治さん(兵庫県朝来市)

【連絡先】オシドリグループ事務局
森田(電話72 0271)

黒坂のカワコ公園や日野川でマガモの親子が遊んでいます。宇田さんご夫妻をはじめ周辺の方が見守っておられます。今年も沢山のヒナが誕生しました。天敵はカラス。卵の時から狙って来ます。食物連鎖、弱肉強食の世界。それでもヒナは大きく成長しています。これは地域の皆さんの力と言っても過言ではありません。自然環境が良く心優しい人がいる町を次世代へ力強くつないでいきましょう。オシドリは北帰行中。小屋周辺ではホタルのシーズンです。

マガモのヒナ
オシドリ
にゅるす

VOL. 112



- 広報ひの6月号 NO.641
- 発行 日野町役場 〒689-4503 鳥取県日野郡日野町根雨101 TEL (0859) 72-0331 FAX72-1484
- 編集 総務企画課 ●印刷 株式会社高下印刷
- ホームページ <http://www.town.hino.tottori.jp/> ●電子メール info@town.hino.tottori.jp