

町長の定期便

第34回

厳しさ増す中、今年もまちづくりへ努力

世界中が厳しい状況の中での平成21年の幕開けとなりました。政府もこれらの対応に苦慮される中、国会も正月早々に開会され、二次補正予算が審議されようとしています。

その中では、地域活性化・生活対策臨時交付金として、日野町にも配分されようとしています。町としてもこれらを有効に活用するべく準備しているところです。

私は、日野町が存続していくためには、まず地元の病院、事業所、商店などを皆さんが積極的に利用することが大切だと考えます。安さ、便利さだけを追求し、それらのものが無くなったからでは再生困難になります。困るのは地域の人たちです。誰もが年を重ねていきます。皆で支えていこうではありませんか。

今、地域で喜ばれているのが移動販売車による出張販売です。これには、販売だけでなく、交流の場、地域の見守り活動などの機能もあります。その実績が評価されて、このたび(有)安達商事(あいきょう)が、総務大臣表彰を受けられました。おめでとございませう。

さて、昨年の12月議会において、町職員の減額給与の一部を戻す条例を可決いただきました。職員は、4年間で最高10%の減額を続けていますが、これは自らが申し出て行っているものです。今後、町財政は数年間はなお厳しい状況が続きますが、ご理解いただきしたいと思います。厳しさを増す年になりますが、職員ともどもまちづくりのため努力し、乗り切る所存です。

(1月7日記)

日野町長 景山 享弘

根菜たっぷりの田舎風いため煮
ごはんのおかずぴったりで



町食生活改善推進協議会さん料理 59 オススメ料理



七宝煮

【材料】4人分

- 鶏もも肉 (200g)
- ごぼう (100g)
- れんこん (100g)
- こんにゃく (1枚)
- 戻した干しいたけ (4枚)
- にんじん (100g)
- 水菜 (適量)
- 油 (大さじ2)
- A【しょうゆ (大さじ3)、砂糖 (大さじ3)】
- B【しょうゆ (大さじ2)、砂糖 (大さじ1)、みりん (大さじ3)、粉末だし (小さじ1強)】
- 水 (適量)
- うま味調味料 (少々)

【作り方】

- ①鶏肉は一口大のそぎ切りにする
- ②ごぼうは乱切りにし、水に放してあく抜きする。れんこんは乱切りに、こんにゃくは1センチの厚さに切って手綱にする。これらをそれぞれゆでる
- にんじんの1/4は型抜きし、残りは乱切りに、しいたけは4つに切る
- 鍋にAを煮立て、①を煮て取り出し、煮汁は取っておく
- 鍋に油を熱し、②、③の順にいため、④の煮汁、Bと水をひたひたに加え落としぶたをしてやわらかくなるまで煮る
- ⑤に④の鶏肉を入れてひと煮立ちさせ、うま味調味料をふって味を調え器に盛る。水菜と型抜きしたにんじんを飾る



『仲よしこよし、この世であなたが一番』
撮影 仲村吉一さん(倉吉市)

「お便りいただいたのは9年前。幾枚かのオシドリのはがきを見て、81歳になった私は今も懐かしく、無礼ながらお便りしました」東京都小金井市、岩野さんの書き出しです。「出征した医師の兄がオシドリの絵を送ってくれました。兄との思い出です。鳥取県日野町のオシドリを新聞で見たと、東京の日野市と勘違いしました。5年前、念願がなって級友と御地を訪れ、お会いできてよかったです。今は腰痛で電車に乗れませんが、オシドリが懐かしいです」胸がキュンとなるうれしいお便りでした。

【連絡先】 オシドリグループ事務局
森田(電話72 0271)

オシドリ
たかす
うれしいお便り

VOL. 131

