

町長の定期便

第18回

多くの人が訪れるまちへ

今年の夏は殊のほか暑かったですね。9月に入り朝晩は涼しくなってきました。いよいよ味覚の秋を迎え、楽しみます。

今、我がまちでは金持神社礼所がともても活気に満ちています。特に8月7日から発売した古紙幣入り扇子が爆発的な人気を博していて、今までのヒット商品の「黄色いハンカチ」も含めて地元特産品の売上げが順調です。

さて、10月にはオシドリも日野川へ帰ってきますと、日野町も遠来のお客様でにぎやかになるでしょう。私たちはそれらのお客様を温かくお迎えしようではありませんか。皆様のご協力とご支援をお願いいたします。

さて、9月6日に上京する機会がありましたので、日野町へ多くの人たちに訪れていただきたいと、大手の旅行会社5社を訪問しました。

私は東京の地理には疎いので、県東京事務所・観光担当の岸田さんに道案内をお願いし、一日かけて回りましたが、各社とも金持神社のことは承知されていました。中には、神社にお参りされた方もあり、話が弾んだところです。各社とも山陰地区への取り組みには苦労されているようで、最近の動向として個人客、グループ客が多くなっており、これらに対する商品を考えてみたいと話されていました。

帰町してから早速にお話が舞い込んでおり、ぜひ全国から多くの人々が歴史と人情豊かな自然の美しい日野町を訪れてほしいと念じているところです。

日野町長 景山享弘

(9月7日記)

町食生活改善推進協議会さん オススメ料理 ④

即席めんにと工夫 中華風のおかずに変身



【材料】 2人分

- 即席めん（しょう油味・1袋） ●卵（2個）
- 片栗粉（少々） ●油（少々）
- 具【ひじき（2g）、鶏肉（30g）、貝柱（2個）、しいたけ（2枚）、むきえび（10個）、ほうれんそう（2株）、にんじん（10g）、かぼちゃ（10g）、しめじ（10g）、塩・しょうゆ・みりん・片栗粉（少々）】
- あん【しいたけ戻し汁、片栗粉】 ●飾り【絹さや（少々）、わかめ（3g）、にんじん（1片）、針しょうが（少々）】

【作り方】

- ①溶き卵に片栗粉少々を加え溶かし、薄焼き卵を作る。
 - ②具を刻んで調味料で煮、水溶性片栗粉を加える。
- ゆでた即席めんと②を①で包み、器に盛る。

しいたけの戻し汁と即席めんの添付スープを合わせ、水溶性片栗粉でとろみをつけたあんを注ぎ入れる。

彩りに絹さや、わかめ、にんじん、針しょうがを飾る。

即席めんの茶巾あんかけ



『ただ今、プロポーズ大作戦』
撮影 原田勲さん（京都府長岡京市）

留守番隊

「もつそろそろだね。たくさん来るといいね」道行く人が声を掛けてくださいました。ポランティアとして最高の喜びです。今やオシドリは日野町の宝。故郷の誇りです。自然豊かなこのまちをいつまでも大切にしたいものです。シーズン前の環境整備も始まっています。散歩がてらお出かけください。留守番隊22羽のオシドリに会えるかもしれませんよ。

【連絡先】 オシドリグループ事務局
森田（電話72 0271）

オシドリ

Vol. 115

