

町長の定期便

第 20 回

東京でも日野町は注目の的

実りの秋も終盤にさしかかりましたが、これから寒さに向かいます。健康にはじゅうぶん気をつけて暮らしてください。

今年は夏から秋にかけて気温も高めで推移しましたが、雨も少ない秋でもありました。米子測候所によれば、9月・10月の降水量は平年の約半分だったようです。いま日野川の水量はたいへん少なく、このままだとこの冬は大雪にならないといけないがなと願っております。

さて、10月25日に東京の都道府県会館で、中国ブロック観光情報交換会が開かれ、鳥取県を代表して参加させていただきました。

この交換会には、首都圏の旅行業者や雑誌社などのマスコミ関係者約70人が出席しました。

そこで私は「開運招福のまちづくり」と題して、我が日野町を宣伝してきました。厳しい町財政の中、町民のボランティア活動を中心として、観光資源である金持神社とオシドリ観察を盛り立てて活気あふれるまちづくりを紹介しました。会が終了してからは参加者の取材攻勢を受けたところです。お世話された人も、こんなことは今までなかったとのこと、盛り上がった良い交換会であったとの評価でした。

また、東京鳥取県人会の上村会長（黒坂出身）も駆けつけていただき、心強く思いました。このような機会を設けてくださった県東京事務所スタッフに対し、心からお礼申し上げます。ありがとうございます。

多くのお客様をお迎えして、町内産品のお土産を買っていただいて、楽しく心に残る旅になることを祈念いたします。

(11月7日記)

日野町長 景山 享弘

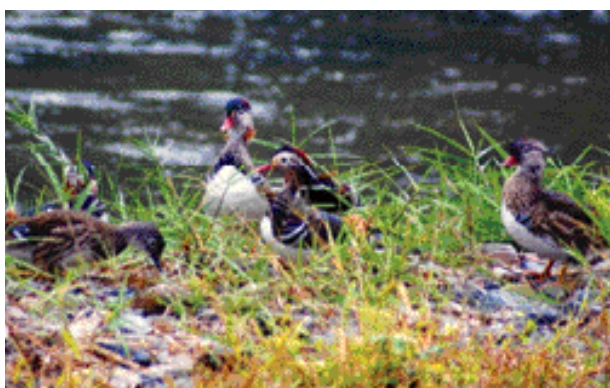
町食生活改善推進協議会さん オススメ料理 45

野菜を盛り合わせるコブサラダ風
オリ ブオイルで香りよく

ラーメンサラダ

【材料】4人分 ●インスタントラーメン【塩味】(1袋)
●オリーブオイル(適量) ●鶏ささみまたはもも肉(100g)
●A【酒(小さじ1)、塩(小さじ1/5)】 ●ブロッコリー(100g) ●にんじん(50g) ●かぼちゃ(1/4個) ●ミニトマト(8個) ●ゆで卵(2個) ●わかめ(60g) ●混合豆(ゆでたもの120g) ●レタス(4枚) ●ドレッシング【ラーメン添付スープ(1袋)、湯(80ml)、酢(大さじ1)、オリーブオイル(小さじ1)、粒マスタード(適量)】

【作り方】①インスタントラーメンは固めにゆで、食べやすい長さに切ってオリーブ油をまぶす。②鶏肉は厚さを均等にしてAをふり、電子レンジで1分半加熱してから裂く。ブロッコリー、にんじん、かぼちゃは一口大に切ってゆでる。ミニトマトは半分に、ゆで卵は縦1/4に切る。わかめは湯通しして冷水にとり、一口大に切る。混合豆は湯通しし、レタスは食べやすい大きさにちぎる。皿にレタスを敷き、①をのせて②③を彩りよく盛り合わせる。ドレッシングの材料を混ぜてかける。



『こんな格好で失礼します。ただ今冬衣装に変身中』

撮影 ● 加藤好男さん(岡山県総社市)

【連絡先】 オシドリグループ事務局
森田(電話72 0271)

大山裾彩色色増 鴛鴦飛来休
電車音不憚 水温冷人憩
(大山の裾の紅葉も始まり北方からオシドリが来て 電車の通る音にも驚かず 水温冷たいが見る人の心を和やかにしてくれてありがとう)
これは、松浦甚三郎様が書に記したためられた漢詩とその注釈です。観察小屋に飾っております。見に来てください。オシドリたちも喜んでいでしょう。皆様に応援していただき、ボランティアも力強く励まされています。

オシドリ
にゆづす

Vol. 117

