

町長の定期便

第 21 回

心がよつ温かいまちを

平成19年もいよいよ師走となりました。皆さんにとつてこの一年はどんな年でしたか。良い年であつたならば良かったなと思います。

しかし、国内ではいろいろな事件のあつた年でもありました。特に親族を巻き込んだ悲惨なものもあり、心が痛みました。

私は、その根底には経済至上主義があるのではないのかなと思つています。ここらあたりで命を大切に自治へ転換してみたらどうでしょうか。先日開かれた町人権・同和教育研究会の中でも、子ども・高齢者・障害がある人・部落差別についての現状などが語られていました。その中で、子どもたちが置かれている環境が悪化していることに大人たちが案外気付いていないというご意見がありました。私も全く同感です。便利さを求めるだけで周りの人への配慮を失い、索漠とした世界にしていると思われま。具体的には自己中心的で無責任なインターネット掲示板への書き込みなどです。町民一人一人がよく考え行動し、研究主題である「あたたかい日野町」を目指したいものです。

先日、岡山在住の日野町出身の人から山陽新聞の投稿を送つていただいたものを紹介します。「オシドリを見よう」と根雨に來ました。あいにくオシドリはいませんでした。まぢの人はとても親切でした。大人も子どもも『こんにちわ』とあいさつしてくれ、オシドリには会えませんでした。日野町の人々の温かさを胸に帰途につきました。『ほのぼのとした気持ち』を味わうことができました。これこそが我がまちが目指すものだと思います。

日野町長 景山 享弘
(12月6日記)

町食生活改善推進協議会さん料理 ④6 オススメ料理

白菜のおいしい季節
しょうが入りで体もポカポカ



白菜と帆立のスープ

【材料】 4人分

- 白菜 (400g)
- しめじ (100g)
- ほたて水煮缶 (140g)
- サラダ油 (大さじ2)
- A【水 (400ml)、だしの素 (小さじ2)】
- B【薄口しょうゆ (小さじ2)、塩 (小さじ1/2)、酒 (大さじ2)、しょうが汁 (大さじ2)】
- うま味調味料 (少々)
- 水溶き片栗粉【片栗粉 (大さじ2)、水 (大さじ2)】
- あさつき (小口切り 12本分)

【作り方】

- ①白菜は葉と軸に分け、軸は一口大のそぎ切り、葉はザク切りにする。
- ②鍋にサラダ油を熱し、白菜の軸、葉、しめじの順に炒めAを加える。
- ③②が煮えたら、ほぐしたほたて貝柱を缶汁ごと加え、Bとうま味調味料で味をととのえ、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ④器に盛り、あさつきを散らす。



『腹ずもう大会のはじまり、はじまり』
撮影 長尾真彦さん(岡山市)

オシドリ

ふるなつ

幼少のころ根雨で過ごされた神戸在住の藤原様のお便りを紹介します。

11月25日は、甥・姪一行10人で根雨宿二番館で食事をした後、オシドリ観察に参りました。皆それぞれに感嘆し募金していたようです。

「オシドリの寄り添う水輪かがやきてこの故郷に心温む、私の心そのものです。ご自愛專一のほどお祈りいたします。(11月25日は私の81歳の誕生日でした)」

藤原様、どうぞお元気でまたのご帰郷を。オシドリとお待ちしています。

【連絡先】 オシドリグループ事務局
森田(電話72 0271)

VOI. 118