

町長の定期便

第22回

町民ミュージカル公演に思う

12月16日、恒例行事になった、第6回町民ミュージカル「神々の詩」が、町文化センターで上演されました。今回も期待に違わず立派な出来ばえでした。出演者の明るい笑顔、小さな子どもたちの全身を使った大きな動作、よくぞここまでと感じたのは観客全員の思いだろうと思います。

私も時間があれば練習を見に顔を出しましたが、厳しいものでした。その結果がああ多くの観客を感動させた舞台でした。つらいこと、苦しいこと、楽しいことがあった6か月だったと思います。それに耐え抜いた結果でした。この小さなまちで、このような公演ができたことは素晴らしい、誇りとするところです。

小学生から大人までの出演者、実行委員会の皆さん、演出家の先生、裏方さん、家族の支え、多くの支援のたまものです。この経験をされた皆さん、特に子どもたちは将来立派な大人に育つことでしょう。

今回も行政の支援には限りがありました。支援して下さる方も多くなり、県内はもとより、今回は県外の町出身者にまで広がったのが大きな特色であると思います。また企業からの支援もいただきました。ありがとうございます。

こうして日野町が観光面だけでなく、文化面においてもその底辺を広げていく姿は、町民だけでなく、町出身の方たちも誇りを持っていただけるのではないのでしょうか。

今年が良い年になりますよう祈念します。
(1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 ④7

鶏肉をコクのあるスープで煮込んだ
寒い冬にピッタリのメニュー



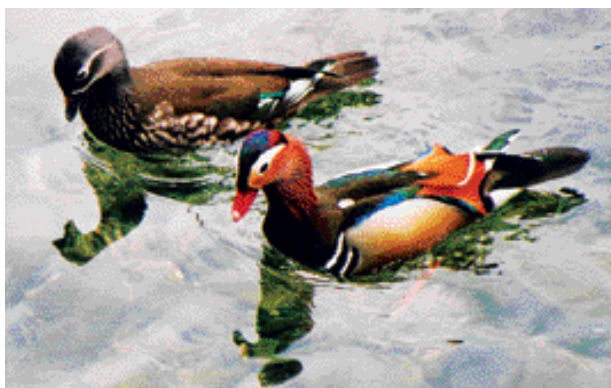
鶏肉のクリーム煮

【材料】4人分

- 鶏ささ身(8本) ●マッシュルーム(100g)
- A【鶏むき肉(200g)、炒めたみじん切りたまねぎ(100g)、炒めたみじん切りにんにく(40g)、パン粉(40g)、生クリーム(1/2カップ)、バター(大きじ2)、ナツメグ・塩・こしょう(各少々)】 ●ソース【スープ(4カップ)、小麦粉・バター(各大きじ2)】 ●生クリーム(1/2カップ)
- 塩・こしょう・みじん切りパセリ(各少々)
- ゆでたにんじん(飾り用。適量)

【作り方】

- ①ささ身をたたきのばし、混ぜ合わせたAをのせて巻き込む。
- ②ソース用のスープで①を10分ゆでる。
- ③鍋にソース用のバターを溶かして小麦粉を炒め、②のスープでのばす。薄切りのマッシュルーム、②の鶏肉、生クリームを加えて2～3分煮込み、塩こしょうして器に盛り、パセリをふってゆでたにんじんを飾る。



『美男美女、水鏡でお化粧中』
撮影 稲田匡宏さん(日野町)

オシドリ

Vol. 119



「初めて見た。皆に自慢するよ。こんなにきれいだとは思わなかった」お正月に帰省された方がオシドリを前に感嘆の声を上げられました。
「日野川のオシドリがテレビで紹介されるたびに、故郷・日野に思いを馳せ、今度必ず見に行こうと思った」と話された方もありました。
「あなたの故郷は自然豊かです。とってもいい所。また帰ってきてね」ボランティアの声も弾んでいました。

【連絡先】 オシドリグループ事務局

森田(電話72 0271)

