

町長の定期便

第23回

皆さんの協力で活力あるまちに

春が待ち遠しい今日このごろです。春は目の前に来ていると思います。あともう少しの辛抱ですね。

新年のあいさつ回りをしたときに感じたことですが、町内には病院や福祉施設、各種事業所があります。共通している点は、「職員を募集しても応募者がなく困っている」ということでした。

「新しい事業展開をしようと思うができない。今の事業所を継続するのも不安がある」とも話されてきました。

現段階で企業誘致をしようと思っても、今すぐに実現するのは難しいと思います。まずできることは、今ある事業所などを大切にして育てることが先決ではないでしょうか。

このまちでの雇用は500人近くあると思いますが、そのうち町内在住者は約4割にとどまっています。6割の人が町外から、遠くは米子市方面からも通勤しておられます。できることなら、病院をはじめ各事業所への就職に挑戦してみてください。

これらの事業所がなくなると、さらに寂しいまちになってしまいます。買物など地元を活用することで、このまちが活力ある姿に変わっていくと考えます。

次々と姿を消してから騒いでみても遅いのではないのでしょうか。皆さんのご協力、さらなるご支援をお願いしたいと感じた正月でした。

(2月7日記) 日野町長 景山 享弘



日野町特産のそば粉を使って
素朴な味のクッキー

町食生活改善推進協議会さん オススメ料理 ④



そばマロンクッキー

【材料】15～16個分

- そば粉 (50g) ●小麦粉 (50g)
- ベーキングパウダー (小さじ1)
- 砂糖 (40g) ●無塩マーガリン (50g)
- 玉子 (1個) ●牛乳 (大さじ1)
- 栗 (適量)

【作り方】

- ①ボウルにバター、砂糖を入れて練り混ぜ、玉子を加えてよく混ぜてから、牛乳を加えてよく混ぜる。
- ②そば粉、小麦粉、ベーキングパウダーを合わせてふるいにかけ、①と混ぜ合わせる。
- ③15～16個に丸くまとめ、栗をのせて天板に並べる。
- ④180℃のオーブンで15分くらい焼く。

オシドリ

Vol. 120

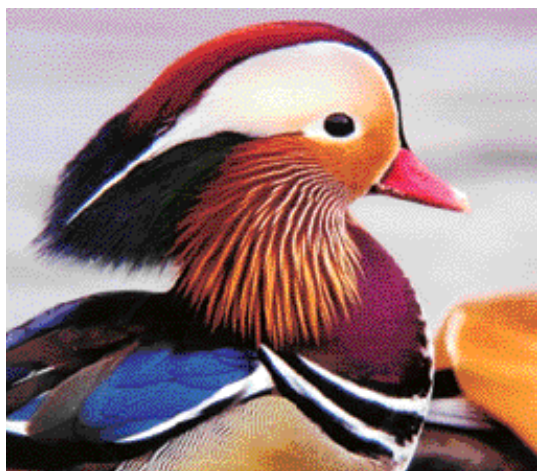


この世のもの？

観察小屋ではボランティアが毎日案内をしています。おかげで今シーズンも観察者は1万人を超えました。金持神社帰りのお客様が、間近にいたオシドリに感激して「この世のものとは思われない」と言われました。ボランティアもすかさず「金持神社のご利益ですね」と。観察小屋ではいつも話に花が咲いています。今やオシドリと金持神社は日野町の観光スポット。皆さんの温かいおもてなしの心が一番のごちそうです。

【連絡先】 オシドリグループ事務局

森田 (電話) 72 0271



『ボクたちは自然界からの贈り物』
撮影 坂口茂正さん (米子市)