

町長の定期便

第36回

定額給付金でまちの活性化を

三寒四温で、春がやってくるのを肌で感じています。厳しくなっている日本の経済も、早く底を打ち、少しずつでも回復の兆しが出ることを強く願っているところです。

さて、混沌とする国会では、2008年度二次補正予算に盛り込まれた、定額給付金などの財源法案が、3月4日に難産の末、成立したところです。

これを受け、日野町も、定額給付金と、子育て応援特別手当の支給申請受付事務を、6日から始めました。

政府は、低迷する日本経済に活力を与えようとするものですから、町としては、なるべく早く町民の皆さんの手元に届くよう努めているところで、3月末には、指定された口座に振込みできるよう、作業を進めています。

そこで、私からのお願いです。支給されるお金は、なるべく町内での買い物などに使っていただきたいのです。今回支払われる総額は、日野町で約7000万円となります。これが町内で流通しますと、大きな効果が見込まれます。以前にも申しましたが、自分たちのまちは、みんなで盛り上げなくてはなりません。1月には町内のスーパーの閉店、2月には工場の閉鎖予定の話もあり、どの職種も苦しい状況となっています。とても悲しいことです。世界の不況の影響がこの町にも及んでいるのです。

今こそ、みんなで助け合い、知恵を出し合い、厳しい状況を乗り切るつてはありませんか。

ご協力をよろしくお願い申し上げます。

(3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料理 ⑥1 オススメ

ヘルシーな豆腐ステーキ
具たくさんでお腹も満足

豆腐のステーキきのこあんかけ

【材料】2人分

- 木綿豆腐 (200g)
- 小麦粉 (小さじ2.7)
- サラダ油 (小さじ2)
- えび (40g)
- 生しいたけ (50g)
- しめじ (50g)
- 青ねぎ (10g)
- だし汁 (2/3カップ)
- A【しょうゆ (小さじ2)、みりん (小さじ2)】
- 片栗粉 (小さじ2/3)
- おろししょうが (1かけ分)

【作り方】

- ①豆腐は水気を切り、4つに切って小麦粉をまぶす
 - ②フライパンにサラダ油を熱し、①を入れて色よく両面を焼く
- えびは背わたと殻を取り、2~3つに切る
しいたけはそぎ切り、しめじは小房に分ける
だし汁を温め、③、④を入れて煮立ったらAで味を調べ、2~3分煮て水溶性片栗粉でとろみをつけ、青ねぎを加える。器に豆腐を盛って、あんをかけておろししょうがを添える



『ありがとう・穏やかな午後』
撮影 岡本勝美さん(貝原)

オシドリ

VOL. 133

旅立ち間近

「いつごろ北へ行くの?」
「4月1日、町長さんから辞令をもらってから北へ行くの」
「へえ!???」
「だって日野鳥民だもん」
「ふーん」

そんな冗談が行き交う観察小屋。1000羽のオシドリが準備をしています。おかげで北帰行の時期になりました。無事を祈ってやってください。

【連絡先】

オシドリグループ事務局
森田(電話)72 0271)