

## 町長の定期便

第 37 回

消防団の皆さんに感謝

このまちでも、桜の花が満開となりました。今まで寒い日が続きましたので、今年の花の命が長くなったのが特徴でしょうか。

4月5日は、恒例になっている町消防団出初式が行われました。全国的には正月の行事になっていますが、わが町では4月の第一日曜日に行っています。

当日は、好天と満開の桜の中、町消防団と江府消防署参加のもとで行われました。

火災の多い昨今、日野町では、平成19年6月から火災が発生していない、「無火災」状態が続いています。住民の「火は絶対に出さないぞ」との強い意欲の表れと思い、誠に喜ばしい限りです。

昨年度、町消防団は、鳥取県代表として全国消防操法大会に出場し、優秀な成績をあげることができました。それらが評価され、2月には全国消防協会から防災広報車一台が贈呈され、早速、昨年誕生した女性消防団員が町内を巡回し、春先の火の用心を呼びかけたところです。

全国各地で火災により尊い命や財産が失われていますが、日野町においては、このような不幸な出来事がないよう、気を引き締めていきたいと思っています。

無火災記録を更に延ばしていくよう、町民各位のご協力をお願いいたします。

このように、消防団の皆さんは、平素は多忙な生業の傍ら、地域のために、いつ起こるかもしれない事態に備え、訓練を積み重ねていただいていることに敬意と感謝を表したいと思います。（4月7日記）

日野町長 景山 享弘

## 町食生活改善推進協議会員さん 料理 62

オススメ料理

春らしい彩りの混ぜごはん  
鮭の塩味が優しい味わいに



## 鮭の混ぜごはん

▼ 1人分栄養量

エネルギー：353kcal たんぱく質：12.6g  
脂質：6.8g 食塩相当量：0.7g

## 【材料】2人分

- ごはん(300g) ●甘塩鮭(小1切れ)
- 卵(大1/2個)
- A【砂糖(小さじ1/2)、塩(少々)】
- サラダ油(小さじ1/2)
- いりごま(小さじ2/3)
- かいわれ大根(10g)

## 【作り方】

- ①甘塩鮭は、焼いて骨と皮を取り、細かくほぐす
- ②卵は、Aを加えていり卵を作る

かいわれ大根は、半分に切ってさっとゆでる

熱いごはん①・②・③を加えて、さっくりと混ぜる



『仲良しカップル、お幸せに』  
撮影 ●野坂正昭さん(野田)

## オシドリ にゅるす

VOL. 134



「こんにちは。また来ましたよ」  
東京からオシドリにドングリを送ってくれる子どもさん、みんな笑顔で根雨駅に降り立った。9人中、6人が3回目というからびっくりでしょ。「大きくなったね。元気だった？」グループの仲間は再会を喜んだ。オシドリ観察や餌まき、そして田舎暮らしを満喫して帰郷した子どもさん。まさにオシドリ天使の来町だった。

【連絡先】オシドリグループ事務局  
森田(電話72 0271)