

町長の定期便

第 38 回

地域の底力を見た思い

国会では、2009年度の補正予算が審議されています。地方重視の予算組みと政府は申されていますが、そうならば、もう少しわれわれ地方自治体の意見を聴かれてのものであれば良いのと思えます。

地方の活気を求めるならば、地方交付税での措置がなされると、使い勝手がよくなると思いますが、地方も財政難で苦しんでいます。決して無駄遣いをする事なく、地域のための生きたお金になることが求められます。

今回の国の補正予算は、総額およそ15兆円と過去例をみない大型のものです。財源は主に借金で賄われていますが、いずれ返済しなければならぬお金であり、心配です。まるで、今の日野町の財政事情を大きくしたように感じます。将来を考えた財政規律が求められます。国会の先生方、よろしく願いますよ。

5月4日には、下黒坂地区で、50回目の体育祭が行われました。町制50周年と同じく、合併の年に始まった、伝統のある地区行事です。

これに先立って、帰省された地元出身者と、昔ながらの田植えが行われ、130人の参加者でにぎわいました。都会に住んでいる子どもも大人も、泥田に足を取られながらの田植えを楽しまれています。

また、あぜ道では、昔ながらの田植え太鼓が打ち鳴らされ、下黒坂に伝わる田植え唄を聴きながらの田植えとなりました。

昼には、地区のふれあい会館で交流会が催され、あちこちで旧交を温める楽しい一日となりました。下黒坂の底力を見ることができました。(5月8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 (63)

ヘルシーな鶏肉と豆腐のハンバーグ
具たくさんで栄養いっぱい



具たくさん豆腐バーグの甘酢あんかけ

▼ 1人分栄養量

エネルギー：219kcal たんぱく質：17.6g
脂質：10.9g 食塩相当量：1.6g

【材料】4人分

- 木綿豆腐(200g)
- たまねぎ(1/2個)
- にんじん(1/2本)
- サラダ油(適量)
- 鶏ひき肉(200g)
- 塩(小さじ1/4)
- こしょう(少々)
- パン粉(大さじ2)
- 小麦粉(大さじ1.5)
- スライスチーズ(2枚)
- A【水(1カップ)、鶏がらスープのもと(小さじ1)】
- 乾燥きくらげ(1g)
- しいたけ(3枚)
- 絹さや(6枚)
- B【砂糖(小さじ1)、しょうゆ(大さじ1)、ケチャップ(小さじ2)、酢(小さじ2)】
- 片栗粉(小さじ1)

【作り方】

- ①豆腐は水気を切る。たまねぎとにんじんはみじん切りにして、サラダ油小さじ1/2をからめ、電子レンジに2分かけ冷ます
- ②きくらげは戻し、しいたけと同様に切る
ポウルに鶏ひき肉、塩、こしょうを入れて、粘り気が出るまでよく混ぜる。①とパン粉を加えてよく混ぜ、8等分して小判型にまとめ、小麦粉を軽く振る
フライパンにサラダ油大さじ1/2を熱し、③を両面きつね色に焼き、带状に切ったチーズをのせて火を止める
鍋にAを沸かして②を加え、Bで調味し、水溶き片栗粉でとろみを付ける。器に盛った4にかけ、ゆでた絹さやを散らす

「一無二少三多」少酒、腹八分目に医者い「一多」三多「体を多く動かす」(多動)「し二」



「首が長いのはなぜ?」「大きく見せてるのさ」「へえーすごいね!」
撮影 和田佳洋さん(小河内)

オシドリ 心から感謝

VOL. 135



シーズンオフになり、穏やかな日々です。観察小屋周辺の皆様、関係者の皆様、ありがとうございました。皆様にご協力いただきましたおかげで、グループは活動を続けることができました。

町外の方が、「日野町といえばオシドリ。オシドリといえば日野町だね」とおっしゃいました。これも、町民の皆様のご理解とご協力のたまものです。心から感謝申し上げます。残留オシドリ情報はありませんか。残留

【連絡先】オシドリグループ事務局
森田(電話72 0271)