

町長の定期便

第39回

ラフティングに初挑戦

田植えも終わり、町全体が青葉に包まれ、大自然に囲まれた豊かさを実感しています。

母なる川、日野川では、6月1日からアユ漁が解禁になり、待ち受けていた太公望たちが釣り竿を並べています。特に、町内で釣れるアユは急流で身が締まり、西日本でトップクラスの味だとの評判です。皆さんも楽しみましてください。

5月31日には、大型ゴムボートでの日野川下り(ラフティング)に初めて挑戦しました。

今では町の風物詩になっていますが、これは3年前、当時の浜副日野病院長が提案されたものです。その後、運営が町からD.O.スポーツに替わり、町内外から多くの皆さんに楽しんでいただき、「ラフティングのまち日野町」が認知されつつあります。

参加した感想は、スリル満点の面白いスポーツですが、まずは乗ってみなくては分かりません。川面から眺める周辺の美しさを再認識すること請け合いです。リーダーの指導のもと、全員で力を合わせてパドルを漕ぎ、岩の間や急流を下ったときの達成感は格別なものでした。

途中、ボートから川に滑り落ちましたが、昔の川遊びを思い出し、童心に返った半日でした。今年、日野町制施行50周年の節目の年で、記念行事が次々計画され、すでに始まっています。内容のあるものばかりです。皆さんもぜひ参加いただいて、実りある一年にしたいと願っています。

(6月9日記)

日野町長 景山 享弘



いつものおひたしにひと工夫
カリカリじゃこ、にんにくの食感を楽しんで

町民生活改善推進協議会さん料理 64 オススメ



ほうれん草ときのこのじゃこチーズ和え

▼栄養量(全体で)

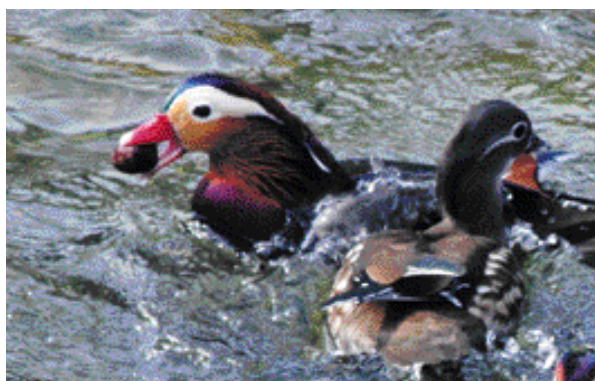
エネルギー: 59kcal たんぱく質: 5.0g
脂質: 3.3g 食塩相当量: 0.8g

【材料】4人分

- ほうれん草 (250g)
- しめじ (1/2 パック)
- 酒 (大さじ 1/2)
- 水 (大さじ 1)
- A【ごま油 (大さじ 1/2)、にんにく (1/2 かけ)
ちりめんじゃこ (20g)】
- しょうゆ (大さじ 1/2)
- 粉チーズ (大さじ 2)

【作り方】

- ①ほうれん草はゆでて水気を切り、4等分の長さに切る。しめじは石づきを取って小房にほぐし、酒と水で酒炒りにする
 - ②Aをフライパンに入れて中火にかける。にんにくの香りがして、じゃこがカリカリになったら火を止める
- ①に、しょうゆと粉チーズをかけて和え、器に盛って②を油ごとかける



『「大きなドングリ、大丈夫?」「このまま丸飲みさ。ごちそうさん!』
撮影 塩飽洋太郎さん(岡山県井原市)

子育て真っ最中

オシドリ

VOL. 136



スズメやツバメの可愛い鳴き声が聞こえてきます。黒坂カワコ公園のマガモは、カラスの襲撃に必死で耐え、子育てを頑張っているそうです。自然界は本当に厳しいですね。

北帰行したオシドリの情報が入ってきました。日本オシドリの会は、人里近い場所での繁殖を確認したそうです。札幌(校庭)、青森(りんご園)、福井(田んぼ横)、岩手(養魚場に設置した巣箱)などです。

私たちの住む日野でも、人知れず新しい命が誕生していることでしょう。

【連絡先】オシドリグループ事務局

森田(電話72 0271)