

町長の定期便

第40回

滝山公園の復活願う

梅雨末期のうつつしい毎日ですが、その合間の晴れた7月4日、総勢約80人のボランティアの皆さんによる、滝山公園の草刈り作業が行われました。

地元中管地区や黒坂地区コミュニティの皆さん、また日野総合事務所や役場の職員、多くの町民の皆さんにご協力いただき、ありがとうございました。おかげさまで公園内がきれいになりました。木々も喜んでいてと思います。町では、町制50周年を記念し、かつて多くの人々に親しまれていた滝山公園の復活を目指しています。

まず、国の雇用対策交付金を活用し、現在残っているやぶ刈りを行っています。これにより、ツツジも勢いが出てくることでしょうか。

6月8日には、黒坂地区商工振興会（長尾敏久会長）から、滝山公園整備のための55万円を町にご寄付いただきました。一昨年のサクラの植樹に続いてのご厚意です。ご寄付の趣旨に沿った公園整備を考えているところです。

また、日野総合事務所におかれては、今年度「つつじの里リフレッシュ事業」として、100万円余りの予算を計上され、長年懸案だった、滝山公園の老朽化した木橋の架け替えや桟敷の撤去、トイレの設置などが行われます。

この秋には、滝山公園から金持神社までの「もみじ開運ウォーキング」も2年目を迎え、新しいイベントとして定着しつつあります。

このように、県をはじめ、地元の皆さんの力を借りながら滝山公園をよみがえらせようではありませんか。多くの来園を楽しみにしています。（7月8日記）

日野町長 景山 享弘

町民生活改善推進協議会さん料理 65 オススメ

旬のなすを使ったさっぱりメニュー
ごま油の香りで食欲アップ



なすのねぎソース

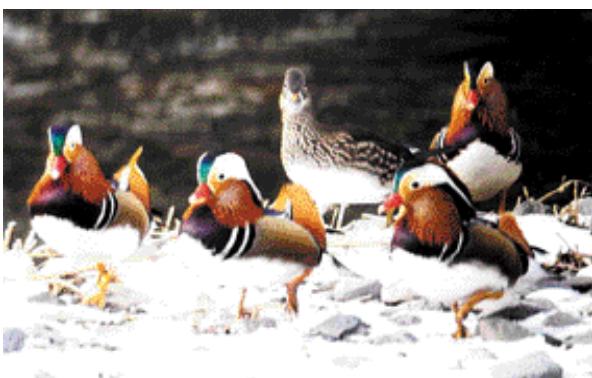
▼栄養量（1人分）
エネルギー：93kcal たんぱく質：2.1g
脂質：4.3g 食塩相当量：0.5g

【材料】4人分

- なす（300g） ●ごま油（大さじ1）
- ほうれんそう（1/2束） ●にんじん（小1本）
- A【ねぎ（みじん切り、35g）、酢（大さじ3）、砂糖（大さじ2）、ごま油（小さじ1）、しょうゆ（小さじ2）】

【作り方】

- ①なすはへたを取り、手のひらでごま油をまんべんなく塗り、皿にのせてラップでぴっちり包み、電子レンジで8分間加熱する。レンジから出したらすぐラップをはずす
- ②①のラップをはずしたら、冷まして食べやすい大きさに裂く
ほうれんそうは、ゆでて3分の長さに切り、にんじんは食べやすい大きさに切ってゆでる
Aを合わせてねぎソースを作り、②と③を和えて器に盛る



『うっすら雪化粧した河原はボクらの天国さ』
撮影 天野初子さん（広島県東広島市）

オシドリ

VOL. 137



夏草が茂る

梅雨のある日、餌場から2羽のオシドリが飛び立ちました。人の気配を感じてとつても敏感です。2羽ともメスに見えました。

この時期にオスは換羽し、メスと同じ灰色の羽になります。とすれば、さつきのはオス？メス？どっち。その答えは鳥に聞いてみないと分かりませんね。

夏草が生い茂っている河原のどこかで子育てをしていることでしょうか。

【連絡先】 オシドリグループ事務局

森田（電話72 0271）