

町長の定期便

第41回

盛況の鵜の池マラソン

今年の梅雨は何か変でした。これも昨今の異常気象でしょうか。全国では、豪雨による土石流被害により、多くの人命が失われました。気象情報を的確に捉え、最終的には個々の判断による安全な場所への避難が大切となります。被害を最小限にとどめるための努力を、皆さんとしていきたいと思えます。

7月26日には、第32回鵜の池マラソン大会が行われました。天候を心配していましたが、開会式とレース中はいくかの雨となりました。アトラクションの日南町奥日野源流太鼓の演奏のときには雨も上がり、鵜の池湖畔に勇壮な響きをとどろかせ、熱演を堪能することができました。今年の参加者は約300人と多く、招待選手でマラソンランナーの谷川真理さんと共に走っていただき、大いに楽しめた大会となりました。

町制50周年を記念する今年の特徴としては、町内の小・中学校、日野高校の生徒さんに多く参加いただきました。この大会を契機として、町外からの参加はもとより、町内の皆さんの体力づくりの一助になればと思います。来年はさらに多くの町民の参加を期待しています。また、大会の開催にあたっては、多くの皆様のご協力をいただきました。厚くお礼申し上げます。

大会前夜には、D・スポーツに招聘いただいた谷川真理さんの講演会があり、今なお世界中で悲惨な事故が起きている地雷の撲滅運動をされているというお話に深く感銘しました。絶対に戦争をしない、平和な地球になることを念じたいと思います。(8月4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 66

オススメ料理

ごま油で香ばしく焼き上げましょう



じゃがいもとたまねぎのお好み焼き

▼栄養量(1枚分)

エネルギー: 366kcal たんぱく質: 12.8g
脂質: 11.8g 食塩相当量: 1.1g

【材料】2枚分

- じゃがいも(100g) ●たまねぎ(100g)
- グリーンアスパラガス(2本)
- ベーコン(2枚)
- A【お好み焼き粉(100g)、卵(1個)、水(100ml)】
- ごま油(大さじ1~1.5)

【作り方】

- ①じゃがいもを5mm角の棒状に切り、たまねぎは薄切りにする。アスパラガスは硬い部分の皮をむいて斜め薄切りにし、ベーコンは1cm幅に切る
 - ②Aを混ぜて生地を作り、①を加えよく混ぜる。フライパンにごま油をひき、②を流して両面を焼く。同じように生地の残りを焼く
- ※好みでお好み焼きソースやチヂミのたれ【酢大さじ4、しょうゆ大さじ2、コチュジャン・ごま油・ラー油少々】を添える



『いつまでも平和で穏やかに』
撮影 芝岡勝美さん(米子市)

オシドリ

VOL. 138

エサ提供に感謝

あと2カ月でオシドリが帰ってきます。「エエッもう?」そんな声が聞こえてきそうですね。先日「オシドリに食べさせて」と、くず米が届きました。エサがないと活動できない私たちがとって、こんなにうれしいことはありません。エサの確保にいいよ活動開始です。くず米や古豆などがあります。大勢の皆様が支えられ現在に至っています。ことに心から感謝申し上げます。

【連絡先】

オシドリグループ事務局
森田(電話72 0271)