

町長の定期便

第42回

樹木被害に不安

今年の夏は日照時間が例年の半分くらいで、気温もあまり上がらず過ごしやすい夏でありましたが、日照不足による農作物の出来が心配です。こんな天候ですから、おいしい日野米も出来が今一步のようです。しかし、今秋は町農林振興公社にコンバイン2台を導入しましたので、農家の皆さんは大いに利用してください。さて、先日新潟県に行ったとき、大変気になる景色がありました。山々の広葉樹が黄色く枯れているのです。案内された方の説明によると、大発生した「カシノナガキウムシ」とこの虫に寄生している「ナラ菌」とで、特にナラ類の木が枯らされており、紅葉と見間違える状況だのお話でした。

さっそく鳥取県庁に電話して担当者に尋ねましたら、鳥取県でも東部で発生し、今は中部まで被害が広がっているとのこと、特にミズナラの大木に被害が多く、ほかのナラ類にも広がっているようです。もともと東南アジアに生息していたものが日本の東北地方に上陸し、日本海側を中心に広がっているようです。松くい虫のため、この付近の松は大半が枯れました。この上広葉樹も枯れていけば、日本もさらに住みにくい国になりつつあるのではと懸念しています。早く退治したいものです。

9月3日には、日野中学校に防災ガラスを寄贈いただいた旭硝子本社を訪ねました。中学生一同のメッセージを添えて感謝の意を伝えましたところ、会社の方も大変喜んでいらつしゃったことを、ご協力いただいた皆さんへお伝えいたします。(9月7日記)

日野町長 景山 享弘

町食生活改善推進協議会さん料理 67

オススメ料理

ココロポテトが入った簡単混ぜごはん



じゃがコロごはん

▼栄養量(1人分)

エネルギー: 343kcal たんぱく質: 7.3g
脂質: 6.9g 食塩相当量: 0.7g

【材料】4人分

- ごはん(500~600g)
- じゃがいも(1個半)
- サラダ油(適量)
- 塩(小さじ1/3)
- こしょう(少々)
- A【ちりめんじゃこ(20g)、いりごま(大さじ2)、パセリみじん切り(5g)】

【作り方】

- ①じゃがいもは1センチの角切りにする
 - ②サラダ油をフライパンで熱し、じゃがいもを色よく揚げて塩、こしょうをふる
- ごはん②とAをさっくり混ぜる



『君は可愛いなあ。いつまでも離さないぞ』
撮影 大橋晃さん(北海道札幌市)

【連絡先】オシドリグループ事務局
森田(電話72 0271)

夏休みに東京から小学6年生4人がやって来ました。舟場の佐々木さん宅にて3泊4日の田舎暮らしです。東京在住の佐々木幹夫先生は早めに帰省し布団を干して迎えられました。この12年で70人以上が来町したことになります。野菜採り、和牛見学、大山登山、流れ星探しなどを楽しみ、「秋にはオシドリの大好物ドングリを集めます」と言って元気に帰っていききました。この子たちはオシドリ天使。夢を与えてくれます。

オシドリ天使
にゅるす
VOL. 139

