

町長の定期便

第45回

ふるさとを誇りに思う

今年は初雪が早かったですが、霜の降る朝がまだありません。これも異常気象・地球温暖化のためなのか無気味に思います。

さて、11月26日と27日、大阪市で鳥取県関西本部主催の「鳥取学出前講座」でお話をさせていただきました。金持神社とおしどりの住む町」の演題で、日野町を紹介しました。

当日、関西本部の交流室には、県人会の高野会長さんにもお越しいただき、約80人の皆さんに歴史と文化の薫るわがまちを余すことなく紹介することができたと思っています。また、「ひの郷会」からも、森田会長をはじめ会員の皆さんにもご参加いただき、応援を頂きました。話の中で、「日野町ふるさと百景」や「開運招福のまちづくり」を映像を使って紹介し、参加者の皆さんも大変美しいまちだと感動されていました。また、50周年記念として作成した町勢要覧（ひの物語）は素晴らしい出来との評判で、持参した部数が足りなくなるくらい好評でした。講演を聞いていただいた皆さんから「ぜひ訪ねてみたい」と声を掛けていただき、うれしくもあり、誇りに思ったところです。

11月22日には、第8回の町民ミュージカルの公演がありました。春から懸命に練習を重ねての晴れ舞台です。

今回は例年にも勝る出来で、深い感動を覚える内容となりました。出演した人、裏方で支える人、応援してくれる人、観て感動する人たちによる立派な公演でした。

これらがわがまちの方向を示すものと思います。みんなで力を合わせ、きらりと光るまちにしようではありませんか。（12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料理 69

オススメ料理

さわやかな朝に
ほのかな酸味のさっぱりスープ

モーニングスープ

▼栄養量（1人分）

エネルギー：58kcal タンパク質：2.8g
脂質：2.8g 食塩相当量：1.1g

【材料】4人分

- たまねぎ（100g） ●ベーコン（2枚）
- サラダ油（小さじ1）
- しめじ（50g） ●レタス（2枚）
- トマト（100g）
- A【水（500ml）、鶏がらスープのもと（大さじ1）】
- プレーンヨーグルト（100g）
- 塩・こしょう（少々） ●パセリ（適量）

【作り方】

- ①たまねぎは薄切り、ベーコンは細切りにする。
- ②しめじは小房に分け、レタスは細切り、トマトは1cm角に切る。

鍋にサラダ油を熱し①をいため、Aと②を入れて煮てからヨーグルトを加え、塩・こしょうで味を調える。

器に盛りパセリを散らす。



『この一年ありがとうございました。よいお年を』

撮影 仲村吉一さん（倉吉市）

再発見

オシドリ

VOL. 142



オシドリが増えるにつれ観察者も増えていた。香川から長谷部信達公ゆかりの地を訪ねるツアーがありました。今から830年前、京都から金持の地へ流された信連公の遺跡巡りです。金持神社を皮切りに、厳島神社、長楽寺、祇園神社、延暦寺、そしてオシドリ観察へと続く一日コースです。オシドリも歓迎して近くに来ていました。町の宝物の再発見、再認識の史跡巡りでした。

【連絡先】オシドリグループ事務局

森田（電話72 0271）