

町長の定期便

第46回

充実した年末年始迎える

今年の元旦は一面の雪景色となりました。やはり日野の正月は雪が似合いますね。

正月三が日、金持神社は県内外からの初詣でにぎわいました。また、オシドリ観察にも多くの人たちが美しい姿に見とれておられました。お客様の中には若い皆さんが多いようでしたが、いろいろの出来事がある中、元氣を出していただきたいものです。

昨年は、町内の赤ちゃんの出生祝いに、11月に3人、12月に3人と続けて出向きました。12月にはほかに2人の誕生があり、我が町にも喜びが続くうれしい限りでした。ここに報告申し上げます。

12月27日には、11月に公演された町民ミュージカルの打ち上げパーティーにご案内いただき出席しました。

ミュージカルに参加した子どもたちも、この経験が将来必ずいい思い出として残ることでしょう。無事終えた達成感が全身に表れ、「また次もやります」との決意を述べていました。まだ出演したことがない人も、次回はぜひ参加してください。

また、今年は日野病院が開設70周年と現在地への移転10周年を迎え、大きな節目の年となります。今や日野郡の中核病院としての役割を担い、特に高齢化の進む地域では必要性が増すこととなります。

皆さんには今まで以上にご利用いただき、早期治療に心がけていただきたいと思います。今年一年が皆様にとって良い年になりますようお祈りいたします。(1月6日記)

日野町長 景山 享弘

町食生活改善推進協議会さん オススメ料理 田舎ごはん

素朴な味わいの具だくさんごはん



田舎ごはん

【材料】4人分

- 米 (300g)
- さつまいも (250 ~ 300g)
- しらす干し (25g) ●大根の茎 (120g)
- 白ごま (大さじ1) ●揚げ油 (適量)
- A【酒 (大さじ1)、みりん (大さじ1)、塩 (小さじ1/5)】

【作り方】

- ①さつまいもは、1.3cm くらいの角切り (皮付き) にし、水にさらしてから水気をふき、油でからりと揚げる。
 - ②大根の茎は色よくゆでて、7ミリの小口切りにする。
- 米は普通の水加減にして、Aと混ぜて炊き、沸騰したらしらす干し、さつまいもを入れて炊き上げる。大根の茎を加えて混ぜたら器に盛り、白ごまを散らす。



『今年も仲良くよろしくね』
撮影 ● 長尾真彦さん (岡山市)

【連絡先】 オシドリグループ事務局
森田 (電話72 0271)

オシドリ駐車場の近くに、オシドリの写真や関係書籍、お便りやグッズなどを展示する資料館ができました。そこでは、休憩しながらオシドリのビデオやアルバムを見ることが出来ます。同じ部屋では、セルブひの手芸部の方が裁縫の仕事もしておられます。見学しながらお話もでき、とても温かい空間です。これもひとえに応援してくださった町民の皆様のおかげと心から感謝しています。ぜひ立ち寄ってみてくださいね。(グループ一同)

資料館

オシドリ
にやうす

VOL. 143

