

町長の定期便

第 48 回

みんなで元気な日野町に

今年の冬は降雪が早かった分、量は少なかつたように思います。本格的な春も目前となりました。

春といえば卒業式、入学式が続きますね。3月1日には日野高等学校の卒業式が行われ、出席させていただきました。景気が一向に良くならない状況での就職活動は大変であったと思いますが、学校の説明では、希望者はほぼ就職先が決まっているとのことでした。県内企業が多かったようですが、地元企業へ採用された方もあり、大変喜ばしく思っています。

これからは、就職、進学とそれぞれの道を歩まれるわけですが、3年間通学された日野町のことを心の片隅にとどめていただき、納得のいく人生を送られることを希望すると同時に、いずれは地元へ帰っていただきたいと思えます。

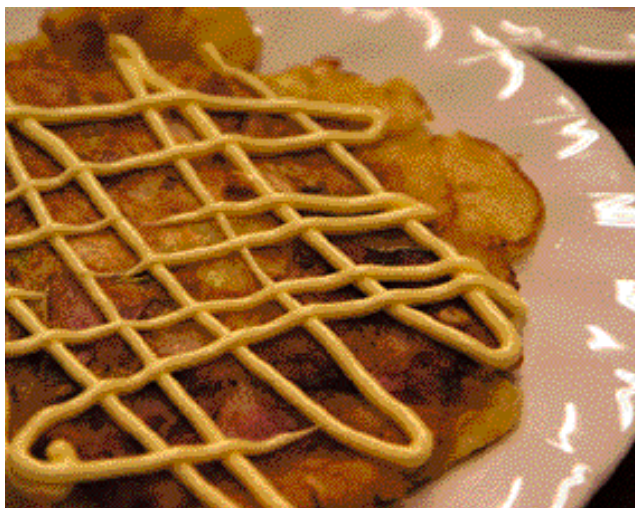
2月26日には、日野町観光協会から、今年も多額のご寄付をいただきました。これで連続4年目となります。町の観光振興に役立ててくださいと志でした。観光協会も今年度は、金持景藤公のお墓の整備、金持党発祥の地の碑建立と、数々の事業を行われて出費多端であったと思いますが、そのうえでのご厚志でした。ありがとうございます。趣旨に沿うよう、観光振興基金に積み立て、大切に使用させていただきます。

このように、皆さんの元気な活動が町政の原点になっています。さらに明るく、活気のある日野町にしていくではありませんか。(3月5日記)

日野町長 景山 享 弘

町民生活改善推進協議会さん オススメ料理 72

キャベツたっぷりヘルシーおやつ



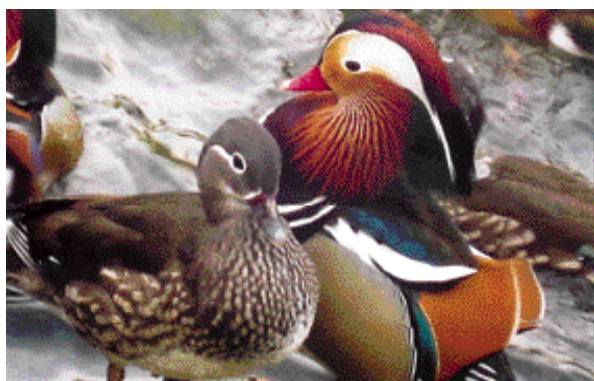
一口お好み焼き

【材料】6～8枚分

- ジャガイモ (100g) ●ベーコン (2枚)
- キャベツ (100g) ●サラダ油 (小さじ1)
- A【お好み焼き粉 (100g)、卵 (1個)、水 (100ml)】
- B【マヨネーズ (適量)、ケチャップ (適量)】

【作り方】

- ①ジャガイモは縦4つに切ってから薄切りにし、ベーコンは6等分する。キャベツは太めの千切りにする。
- ②Aを合わせ、キャベツを加える。フライパンにサラダ油を熱し、ジャガイモを両面焼いて取り出す。
- ③のフライパンに生地を10分くらいに丸く流し、ジャガイモとベーコンを乗せて裏返し、両面を焼く。
- ⑤Bと、好みで粒マスタードを添える。



『いつ北へ行くの? どこまでも一緒だよ』
撮影 川上功さん(境港市)

【連絡先】 オシドリグループ事務局
森田(電話72 0271)

おしどり君へ
『君達くれた喜びと元気にお礼の気持ちとしてご馳走(ドングリ)を送ります。これからもズッツと長生きして、そこに訪れる皆さんに喜びと元気を差し上げてください。私も貴方ほど美しくは生きられませんが、悔いのない余生を送りたいと思います。最後に、僅かばかりの品物を快く受け入れてくださった関係者の皆様に感謝します。ありがとうございます。』
福山市の一ファン西畑さんからお便り)

オシドリ

VOL. 145

