

町長の定期便

第49回

まちの元気を発信

最近、三寒四温が続いていますが、桜の花も満開となり、日に日に春めいています。

4月3日には、町商工会がまちの活性化と地域資源の掘り起こしのため、「たたら楽校」を町公舎の一部を利用して開校されました。

根雨は、たたら楽校の歴史と宿場町で大変栄えたまちでした。たたら楽校の中心であった近藤家の歴史が分かりやすく説明してありますので、ぜひ立ち寄ってみてください。開館は、土・日曜日となっています。

また、7日には、松江藩主が参勤交代の旅宿として利用した根雨本陣があった場所に案内板などが完成し、除幕式がありました。ご尽力いただいた皆さんにお礼申し上げます。

同じく7日、役場駐車場では、NHKラジオ「ここはふるさと旅するラジオ」の公開生放送が行われました。金持神社札所のスタッフやまちづくり日野、オシドリグループの皆さんが元気よくまちの現状を全国に発信してくださいました。会場には、町内の老若男女の皆さんが多く観覧してくださいました。進行役の島田アナウンサーの巧みな話術で大きく盛り上がり、おなじみの鳥取放送局の岩野アナウンサーも参加、拍手や合いの手で会場が一体となつて日野町の良さが強調できたと思います。また、この番組の延べ観覧者数が、なんとこの日10万人を達成したとのこと。各位に感謝するとともに、NHKともどもお礼申し上げます。（4月7日記）

日野町長 景山 享弘



長芋入りサクサク衣の食感が楽しい
ヘルシーな豆腐メニュー

町民生活改善推進協議会さん オススメ料理 73



豆腐カツ

(1人分) 熱量：約280kcal、塩分：0.8g、
カルシウム：300mg

【材料】4人分

- 木綿豆腐 (800g) ●長芋 (200g) ●揚げ油 (適量)
- 片栗粉 (大さじ2) ●パン粉 (大さじ4)
- いりごま (適量)
- みそソース【赤みそ (大さじ4)、水 (大さじ4)、酒 (大さじ6)、みりん (大さじ2)、砂糖 (大さじ1.3)、ざらめ砂糖 (小さじ1)、しょうゆ (大さじ1.5)、一味唐辛子 (適量)】

【作り方】

- ①豆腐に同じ重さの重しを乗せ、5～6時間ほど置いて水気を切る。長芋の皮をむいてすりおろす
- ②豆腐を2つに切り分け、片栗粉をふりながらすべての面にまぶす。それを長芋にくぐらせ、パン粉をつける。すぐに約180℃の油で3分ほど揚げる
- ③赤みそと一味唐辛子以外のみそソースの材料を鍋に入れて熱する。沸騰したら弱火にして、みそを溶かしながら加え、焦げ付かないように木ベラで混ぜながら約5～7分熱する。最後に一味唐辛子を加える
- ④揚げた豆腐を切り分け、みそソースをかけていりごまを散らす

オシドリにゆず

VOL. 146



ありがとう

昨秋から半年間お世話になりました。えさを提供してくださった方、作業に協力いただいた方、案内役を努めてくださった方、「頑張れよ」と激励してくださいました方、本当にありがとうございます。皆様のご理解とご協力をいただき、今シーズンを終えることができました。周辺住民の皆様には車の往来で大変ご迷惑をおかけしましたことを深くお詫び申し上げます。皆様の応援のおかげで、オシドリの北帰行は完了です。

【連絡先】オシドリグループ事務局
森田 (電話72・0271)



『「しっかり食べて出発だ」「はい了解！」』
撮影 ●杉原正男さん (島根県雲南市)