

# 町長の定期便

第 51 回

## 不思議な国、ニッポン

梅雨入りも間近になりました。6月1日には日野川のアユ漁が解禁になりましたが、今年の水温が低いためか、今のところ不漁のようにお聞きしています。

日野川といえばカヌーとラフティングですが、カヌーは4月に鳥取県選手権大会、5月には中国ブロック大会を安原カヌーの里で開催していただき、各地からの選手が日野町にお越しいただきました。

また、ラフティングは、4月から5月にかけてD.O.スポーツの皆さんにお世話になり、県内外からのお客様に楽しんでいただけたところです。町民あげてのスポーツになればと期待しています。

さて、昨年9月に誕生した鳩山政権が早くも退陣となりました。一年に満たないうちに首相が交代ということは異常なことと思いますが、今のわが国では当たり前のようで、すぐさま次の首相が選ばれて何事もなかったように政治が進行しています。

これが町長であればどうなるのでしょうか。その都度選挙を行い、新しい町長を選ばなくてはなりません。これは一大事でしょう。

なぜ国の代表は交代が安易なのでしょう。それは、国民が直接選ぶのではなく、「国会」という手の届かないところで、議員の先生方の考え一つで決められる仕組みになっているからです。不思議な国ですね。外国から見ればどうでしょうか。こんな国を本当に信頼し、外交で仲良くすることができまスカねえ。

この不思議な国「日本」にも、そろそろ変わる時が来たのではないのでしょうか。  
(6月7日記) 日野町長 景山 享弘

## 町食生活改善推進協議会員さん オススメ料理 75

ショウガの香りがアクセントの  
らくらくメニュー



### かんたん混ぜずし

(1人分) エネルギー：382kcal、たんぱく質：12.7g  
脂質：3.7g、カルシウム：32mg、食塩：1.2g

- 【材料】4人分
- 温かいごはん (600g)
  - ニンジン (1/2本)
  - かいわれ大根 (1パック)
  - 鶏ひき肉 (150g)
  - ショウガの千切り (大さじ1)
  - A【酒、しょうゆ、みりん (各大さじ2)、砂糖 (小さじ3)、水 (大さじ4)】
  - すし酢【酢 (大さじ3)、砂糖 (大さじ1.5)、塩 (ひとつまみ)】
  - きざみのり (適量)

- 【作り方】
- ①ごはんすすし酢を合わせておく
  - ②ニンジンは5mmの角切りにし、かいわれ大根は半分の長さに切っておく
  - ③鍋にショウガとAを入れ、火にかける。煮立ったらひき肉を入れて箸でほぐす
  - ④弱火にしてニンジンを加え、混ぜながら汁気がなくなるまで煮る
  - ⑤ごはんすべての材料を混ぜ合わせる
  - ⑥皿に盛り、きざみのりを散らす



『ドングリおいしいよ。いつもダンドン』  
撮影 ● 木島泰さん (根雨)

## オシドリ にゅす VOL. 148



日野川  
ラフティング町民無料体験会で日野川下りをした日のことです。「いい所です。自信を持ってください」と、用瀬から来てくださったラフティング指導者が言われました。川辺にはイワツツジが咲き、辺り一面新緑で覆われ、川面が美しく光っていました。想像以上の別世界でした。鳥や魚が集い、人々の命の水、日野川がありました。大切にしなければと心から感じた一日でした。

【連絡先】 オシドリグループ事務局  
森田 (電話72・0271)