

町長の定期便

第53回

わが町には魅力がいっぱい

8月7日は「立秋」で、暦の上では秋の訪れのこと。しかし、連日の猛暑日となっていました。平年ですと31度くらいですが、今年は35度以上の例年のない酷暑が続いています。

こんな時こそ皆さん、日野町図書館に出かけてみませんか。冷房も程よく効いており、静かな館内でゆっくり読書をしながら過ごすことができます。読みたい本もあり、調べたいところは職員と共に探すこともできますし、読みたい本のリクエストもしてください。

日野町図書館は、県立図書館を中心に連携を取り合っていますので、希望される本も手に入れやすくなっています。ぜひ、来館され気軽に職員に声をかけてください。ここの図書館は県下でも高い評価を受けていますので、利用しない手はありません。ミニギャラリーも趣向を凝らした催し物をやっています。ぜひ、暑いこの夏を日野町図書館で楽しんでください。

8月8日には金持神社に、奈良県を中心に結成された「関西とつとり好きやねん」のご一行25名がお参りされました。前日に、鳥取市のしやんしやん祭りに参加され、わざわざわが町に足を伸ばしてくださいました。この日も早朝より県外の人、子どもさんの宮参りとたくさんのお参りがありました。

また、7月26日は遠くドイツの高校生10人が日野川ラフティングを半日楽しめました。指導のD.O.スポーツの皆さんと楽しい交流をされ、後日、県体協からお札に來られました。が、県内行事ではラフティングが一番楽しかったとの言葉をいただきました。(8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(77) オススメ料理

鶏団子入りで栄養満点、ボリュームも満点



鶏団子入りトマトスープ

(1人分) ▼エネルギー : 119Kcal ▼たんぱく質 : 9.8g
▼脂質 : 5g ▼カルシウム : 56mg ▼食塩 : 1.1g

【材料】4人分

- A【鶏ひき肉(120g)、おから(40g)、干しひじき(6g)、長ネギ(10cm程度)】
- B【酒(大さじ1/2)、ごま油(小さじ1)、片栗粉(大さじ1弱)、濃口しょうゆ(小さじ2/3)】
- C【顆粒コンソメ(大さじ2/3)、ケチャップ(小さじ1強)、水(280cc)】
- しいたけ(4個) ●大豆水煮(60g)
- トマトL1個(200g)

【作り方】

- ①干しひじきは水で戻してザルに上げ、流水で洗いしっかりと水を切る。長ネギはみじん切りに、しいたけは石づきを取って薄切りにする。
- ②トマトは8等分に切り鍋に入れ、フォークなどで粗くつぶす。Cを加えて中火にかけ、煮立ったらフタをして弱火で5分ほど煮る。
- ③ボウルにAとBを入れてよく練り、丸めて②の鍋に入れ、しいたけ、大豆水煮を加え15分ほど煮る。



『この美しさにみとれちゃう』
撮影 ● 田邊久雄さん(倉敷市)

「今でもいいですか。オシドリに米を」とある方が声をかけてくださいました。暑い夏を乗り切ったオシドリの季節がやってきます。観察シーズンは11月からですが、少しずつ準備態勢に入ります。今シーズンもエサ確保にご協力をお願いします。オシドリはドングリや古米、古豆などを食べます。もしありましたらオシドリ駐車場まで届けてください。なお、運搬依頼の連絡をいただきましたらお伺い致します。

【連絡先】オシドリグループ事務局
森田(電話72・0271)

オシドリ
にゅるす

VOL. 150

