

町長の定期便

第54回

元気なまちを目指して

9月7日から8日にかけて、山陰の沖合を台風9号が通過しました。心配した風も強くなく、雨台風で、恵みの雨になり、暑さも多少和らぎ、いよいよ、稲の収穫を迎えました。

さて、町では、今年度の新規事業として、「元気なまちづくり交付金」に取り組んでいます。今、全国で地域主権が叫ばれています。この町（地域）も町民が考え、実行していかななくてはなりません。そのためにも、今のうちからその準備をしていく必要を考え、設けた事業です。今までに、7つの地区、団体から特色ある取り組みの申し出があり、審査会を経て実践されており、効果が出ているところです。

みんなで助け合い、暮らしやすい地域にするためには、他力本願ではなく、自らの力で行うべきだと思います。この事業はそのために、若干の費用を支援するものです。

しかし、新しい試みですので、戸惑いもあると思いますが、ぜひ取り組んでみてください。職員も出かけて、一緒になって考えますので、声がかかるのを待っています。

8月25日には、日野病院組合の議会定例会が開かれました。病院事業ほか3事業とも順調な運営がなされており、単年度では3年連続の黒字決算になりました。しかし、累積ではまだ赤字となっています。この赤字を解消するためには、病院だけの努力で解消できるものではありません。町民みなさんにご理解とご協力いただき、利用していただくことで解消につながりますので、さらに地域に根ざした病院、施設として頑張っていきたいと思います。ご支援よろしくお願います。

(9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(78) オススメ

おかずにも、おつまみにもどうぞ



厚揚げチーズ焼き

【材料】4人分

- 厚揚げ(400g:2枚) ●明太子(60g)
- かいわれ大根(50g)
- スライスチーズ(2枚) ●きざみのり(6g)

【作り方】

- ①厚揚げは、縦長に4等分に切り中身をくりぬく。
- ②明太子は、薄皮から中身を出し、かいわれ大根はみじん切りにしておく。
- ③①でくりぬいた中身をボウルに入れ、スプーンの背でつぶす。②を加えて混ぜ合わせる。
- ④③を①の厚揚げに詰め、縦長に切ったスライスチーズを上に乗せる。
- ⑤グリルまたはオーブントースターでチーズが溶ける程度に焼き、きざみのりを散らす。

(1人分) ▼エネルギー:205Kcal ▼たんぱく質:16.8g
▼脂質:14.3g ▼カルシウム:311mg ▼食塩:1.1g



『両手をあげて、1、2、3』
撮影 ●和田佳洋さん(小河内)

【連絡先】オシドリグループ事務局
森田(電話72・0271)

資料館
オシドリにゆずす

VOL. 151

