

町長の定期便

第56回

日野病院70周年を祝う

霜月に入り、立冬が過ぎましたが今年は何年にもなく秋晴れが続いています。

さて、11月6日には、米子市皆生におきまして「日野病院開院70周年と移転新築10周年記念式典」を執り行ったところです。

当日は式典に先立ち、鳥取大学学長の能勢隆之氏に記念講演を頂きました。能勢学長は以前、日野病院の「あり方検討委員会」の座長としてご尽力を頂いたところでありまして、講演では、今日の日野病院の状況についてお話され、日野病院が地域の医療機関として頑張っていることに感銘を受けておられたところです。

続いての式典には、平井鳥取県知事をはじめ、鳥取県選出の国会議員、鳥取大学、鳥取県、県西部圏域の医療関係者、協力団体の代表など200人の来賓をお迎えし、挙行いたしました。

日野病院は、昭和15年11月、根雨の板井原川沿いに産声をあげてから幾多の変遷をくぐり、今日では日野町・江府町・伯耆町の3町による自治体病院として運営されていますが、この70周年を契機として、さらに地域に根ざし、地域とともに歩む病院にしなければならぬと考えます。

人口の減少、高齢化が進む中、県西部の医療機関との連携の強化を図り、この地域がより安全で安心して暮らすことができるよう努めることが、私たちの使命であると考えますが、経営の安定化を図ることも不可欠であり、独立採算を目指して運営してまいりますので、町民の皆さんをはじめ、地域の皆さんのさらなるご理解とご協力をお願いし、日野病院70周年をともに祝いしたいと思います。(11月8日記)

日野町長 景山享弘



やさしい甘さは、
大人も子どもも大好き！

町食生活改善推進協議会さん料理(80) オススメ料理

そば粉と黒豆の
パウンドケーキ

【材料】1本分

- A 【●そば粉 (50 g) ●薄力粉 (50 g)
●ベーキングパウダー (小さじ1/2)】
●バター (100 g) ●砂糖 (70 g) ●卵 (2個)
●黒豆甘煮 (70 g)

【作り方】

- ①Aは合わせて振るう。バターは室温に戻す。
- ②ボウルにバターを入れ、やわらかくなるまですり混ぜる。
- ③砂糖を加えて、さらに混ぜる。
- ④溶き卵を2～3回に分けて、少量ずつ合わせていく。
- ⑤①と黒豆を加え、ゴムべらで全体を合わせる。
- ⑥型にオーブンシートを敷き、⑥を流し込む。
- ⑦170度のオーブンで40分程度焼く。

(1人分:1/8切) ▼エネルギー:209kcal ▼たんぱく質:4g ▼脂質:12.6g ▼カルシウム:16mg ▼食塩:0.4g



『日野川だ～いすき』

撮影 ●永尾博之さん(福岡県行橋市)

日野川の流れに乗って水しぶきをあげるオシドリたちがいます。メスの前で胸を大きく膨らませ、アピールしているオスもいます。

ここ日野川では、鳥たちのさまざまな姿を間近で見ることが出来ます。餌を食べるのはもちろんのこと、歩く、泳ぐ、飛ぶ姿。そして、仲睦まじく寄り添う2羽が「こんにちは。よろしくね」とあいさつしています。今シーズンもご理解とご協力をお願いします。

【連絡先】オシドリグループ事務局
森田(電話72・0271)

オシドリ
にゅす
こんにちは

VOL. 153