

町長の定期便

第57回

これからも、ともに町づくりを

美しく山々を染めた紅葉も終わり、平成22年ももう師走。あと残り少なくなりました。皆さんにとって今年は何のような年でしたか。国においては多難な年であったように思います。そういう中で、この国の力が少しずつ弱まりつつあるように感じるのは私だけでしょうか。

こんな時にこそ力を合わせて、将来を明るいものにしなければなりません。大きいことが良いのではなく、足元を見つめて、本当の幸せをつかみたいものです。

今、この町では新たな動きが出ています。住民自らこの町をどうしたら良いのかを考えて、町づくりをする1歩前進した動きです。歴史と文化が豊かな町だからこそその再発見であろうと思います。

日野郡に類似した町村に行ってみますと、交通の利便さ、医療・福祉施設の充実などに驚かされます。以前から住んでいると当たり前に思っていることが、実は素晴らしいものであることが分かります。この町を大切に育てていくことが、現世に生まれた私たちの務めではないでしょうか。一つ一つの自治体はそれぞれに特色があります。この特色をいかにして住んでいる人たちの幸せに結びつけるかが、行政の役割であると思っています。物の豊かさが即、私たちの幸せになると思うことが幻想であったかと思ひ知ったこの1年でした。

この自然豊かな町を将来も続くように、これからもみんな町づくりを考えてみようではありませんか。もっと誇りを持つことが大切だと思います。

日野町長 景山 享弘
(12月8日記)

寒い日にはスープであつたまろう！
みそとミルクは相性抜群です！！

町食生活改善推進協議会さん料理 (81) オススメ料理

白菜のみそミルク
スープ

【材料】(4人分)

- 白菜 (200 g) ●あさり (殻つき) (140 g)
- じゃがいも (100 g) ●たまねぎ (60 g)
- スープの素 (小さじ 1/2) ●水 (450 ml)
- 牛乳 (120 g) ●みそ (大さじ 1)

【作り方】

- ①白菜の葉はざく切り、軸はそぎ切りにする。
- ②じゃがいもはいちょう切り、たまねぎはうす切りにする。
- ③鍋に水・スープの素・あさり・①・②を加えて火にかける。
- ④煮立ってきたらあくを取りながら、やわらかくなるまで煮る。(あさは口が開いたら、1度出しておくが良い)
- ⑤④にみそを溶き入れ、あさり・牛乳を入れ、煮立てないように温める。

(1人分) ▼エネルギー :65kcal ▼たんぱく質 :3.4 g
▼脂質 :1.5 g ▼カルシウム :72 mg ▼食塩 :1 g



『じゃんけんぼん。あっち向いてホイ』
撮影●長尾真彦さん(岡山市)

今年の夏は猛暑は格別で、家の庭の「姥女榿」も生き延びるのがやっとで、実を結ばせるなぞ論外かと思っていました。最近になって車庫の波板の上にコツン、コロコロ、コツン、コロコロとドンダリの落ちてくる音がたくさんするようになりました。昨年程度はお送りできるかな？。期待しながら拾い集めております。第一弾を待っていてください。

(福山市 西畑義則様より)
【連絡先】オシドリグループ事務局
森田 (電話72・0271)

〜お便り〜

オシドリ
にゅす

VOL. 154