

町長の定期便

第58回

町の誇りを大切にしましょう

今年の正月は思わぬ大雪になりました。特に、県内中・西部の平野部では記録的な豪雪となり、交通機関や電気など住民生活に大きな被害をもたらしました。町内でも暮れから元旦にかけて除雪に追われましたが、幸いに大きな被害もなく安堵しています。

さて、12月26日には町民ミュージカルの反省会に参加しました。今回も今まで以上に素晴らしい舞台で、特に歌は最高の出来で、高評をいただいたとことであります。今年は10回目となる節目の舞台です。参加者の皆さんも、今から大いに張り切っておられます。この町の大きな誇りと思っております。皆さんのご支援とご協力をお願いいたします。

また、1月8日と9日の2日間、大阪市の「なんばグランド花月」を会場に、吉本興業と鳥取県との連携で鳥取県物産展があり、町からは観光協会が金持神社のミニメントを持参し、町の宣伝を行いました。特設ステージでは、平井知事が鳥取県の物産と観光について宣伝され、その中で知事は冒頭に日野町の金持神社の話詳しくされ、私を含めスタッフ全員、感動しました。私も2度、特設ステージで町の宣伝をさせていただきました。

8日には、大阪で日野町出身者の集い「ひの郷会」総会が開催され、出席しました。総会の前に物産展会場に森田会長をはじめ、会員全員が応援に駆けつけてくださいました。総会では会員を増やすことを目標に、幅広く呼びかけようと決議され、春の大阪城花見会、秋のふるさと交流会を計画されましたので、皆さんも知人に呼びかけてください。(1月10日記) 日野町長 景山 享弘



旬のヒラメに、ひと手間 彩り華やかな料理を食卓に

- 【材料】(4人分)
 ●ヒラメ (1枚) ●しょうゆ (小さじ2)
 ●みりん (小さじ2) ●豆腐 (200g)
 ●にんじん (12g) ●しいたけ (12g)
 ●ゆでたけのこ (12g) ●サラダ油 (小さじ4)
 ●グリーンピース (12g) ●塩 (1.2g) ●砂糖 (2.4g)

- 【作り方】
 ①ヒラメは5枚おろしにして、しょうゆ・みりんを合わせ、20分程度つけておく。
 ②豆腐は熱湯に通し、ふきんで絞る。
 ③にんじん、しいたけ、たけのこは、せん切りにする。
 ④油を熱し、③を炒める。しんなりしたら②を加えて炒め、塩・砂糖で調味する。水気がなくなるまで炒めたら茹でたグリーンピースを加える。
 ⑤ヒラメに④をはさみ、合わせ目をようじで止めて天板に並べる。
 ⑥160度で10～12分焼く。途中でヒラメの漬け汁を塗りながら焼く。熱いうちのようにじを回しては

町食生活改善推進協議会さん料理(82) オススメ料理

ヒラメのけんちん焼き



(1人分) ▼エネルギー:156kcal ▼たんぱく質:16.3g
 ▼脂質:5.4g ▼カルシウム:76mg ▼食塩:0.9g



『あと3カ月、日野町民だよ』
 撮影●久下宏司さん(加古川市)

【連絡先】オシドリグループ事務局
 森田(電話72・0271)

日野町は、野生のオシドリを間近で見ることのできる貴重なスポットです。餌を提供してくださった皆さま、おかげさまで春までのめどが立ちました。心からお礼を申し上げます。ありがとうございます。

オシドリたちはも元気に新春を迎えました。活発に動き回る姿には、心が躍ります。大雪が降った日、お客様が「この景色を見なかった。来て良かった」と興奮されました。大阪のお客様は「根雨で途中下車してしまった。降りてよかった」と話されました。

オシドリ にゅす

VOL. 155

アトピー性皮膚炎は「3本柱」の標準治療で改善します。①丁寧なスキンケアで清潔な皮膚、肌の潤いを保つ。②皮膚の炎症を抑えるために、外用薬による薬物療法を行う。③症状悪化の因子を探し、身の回りから除く。まずは、皮膚科受診を。