

町長の定期便

第59回

子育ては愛情、まちづくりも愛情

昨年の夏は連日35度を超える記録的な猛暑に見舞われ、その反動なのか、暮れから正月にかけてと1月中旬は例年にならない豪雪となり、各地に甚大な被害をもたらしました。これらの対策について、2月7日、県・市町村行政懇談会で議論され、関係機関が連携を密にして災害に立ち向かうことが確認されました。「これを教訓に、「災い転じて福と成す」よう心がけたいと思います。」

そして、1月23日には町教育講演会が開かれ、「地域に根ざす保小中一貫教育」と題して、元大坂府堺市教育長の野口克海先生にお話しいただきました。教育者として、第一線で生徒たちと向き合った体験からにじみ出る話に、参加者一同、感銘を受けたところです。子育てについては、学校、家庭、地域にそれぞれ大切な役割があることや、これらをすべて学校に負わせる風潮に警鐘を鳴らされ、私も大いに共感致したところです。

町も4月から保小中一貫教育に取り組みため、着々と準備を進めています。今回の野口先生の話は大いに参考になるものでした。アンケートでは、参加者全員が、「講演はとても良かった。ぜひ、もう一度話を聞きたい」と回答するほど。実現させたいと思います。

また、今年の仕事始め式では職員に対し、仕事をやる心構えとして『笑顔』で接するようお願いしました。対応には相手の話を良く聞くことが大切です。広報ひの1月号の年頭のあいさつには、笑顔の画を入れて、この一年の気持ちを込めさせていただきました。

(2月00日記)

日野町長 景山 享弘

町食生活改善推進協議会員さん料理 (83) オススメ料理

和風プリンを手作りで！
ふんわり香るほうじ茶が癒してくれます

ほうじ茶プリン

(1人分) ▼エネルギー:185kcal ▼たんぱく質:4.5g ▼
脂質:10.7g ▼カルシウム:74mg ▼食塩:0.3g

【材料】(4個分)

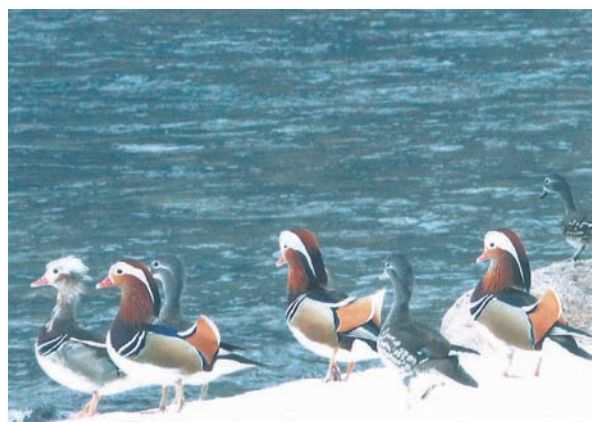
- ほうじ茶葉(大さじ4) ●牛乳(250ml)
- 砂糖(40g) ●生クリーム(130ml)
- 粉ゼラチン(5g) ●水(大さじ2)

《飾り用》

- ホイップクリーム(お好みの量)
- ほうじ茶葉(少量)

【作り方】

- ①鍋に牛乳と茶葉を入れ、弱火で2分ほど煮出す。
- ②粉ゼラチンは水に入れ、電子レンジか弱火にかけて溶かしておく。
- ③砂糖・生クリームとゼラチンを混ぜ合わせる。
- ④粗熱を取り、グラスまたはカップに流し込んで、冷やし固める。
- ⑤固まったプリンに、ホイップクリームと茶葉を飾る。



『アルビノ個体のボクだけど、よろしくね』
撮影●勝本敏正さん(米子市)

オシドリ
VOL. 156

「頭の白いオシドリがいるけど、あれは年を取った鳥なの?」
「千羽に2〜3羽いると言われているアルビノ個体なの」
「アルビノ?」
「そう突然変異で白化現象なの」
「みんな同じように見えるけど、よく見ると少しずつ違って見えるね」
「みんな違ってみない?」
「金子みすずの詩のとおりだね」
「こんな会話が交わされる観察小屋。オシドリも、案内ボランティアも大雪に負けず元気で。」

【連絡先】オシドリグループ事務局
森田(電話72・0271)