

町長の定期便

第60回

町の誇り「たたら」を見つめる

春は三寒四温と申しますが、長かった冬もようやく終わり、桜の咲く春が、すぐそこまで来ているところです。

さて、日野町は日本の製鉄産業の近代化の礎となりました鉄山師、近藤家とともに発展して参りました。その近藤家の歴史を題材に、米子市在住の作家松本薫さんが書き下ろした長編歴史小説「TATARARA」が出版され、好評を得ています。小説は、人の道を説き、心の葛藤と対峙する当時の経営者の苦悩も理解できる、大変読み応えのある小説です。

また2月20日には松江市で開かれた「たたらシンポジウム」に出席し、「外国の鉱山では森林破壊や採取跡地の放置が大きな問題となっているが、日本のたたら産業は、田畑や山林に復元された世界に類を見ない、自然との共生で成り立っていた産業で、まさに世界遺産の対象になり得るものだ」との発言が心に残っています。

町では一昨年に、上菅の都合谷たたらが発掘され、たたら場の保存状態の良さに全国から注目を受けました。昨年の4月には町公舎を活用し、奥日野のたたらと近藤家の歴史が分かりやすく学べる「たたら楽校根雨楽舎」も開校されました。

さらに11月には出版記念フォーラムが日野町と米子市で、先般3月5日には日野町山村開発センターで「たたら製鉄から見る近藤家の経営センス」と題した研修会が開催され、私は改めて近藤家の歴史が地域発展の中心だったことを確認しました。たたらを町の誇りとして、今後どのように育てていくのかを皆さんと考えたいと思います。

(3月7日記)

日野町長 景山 享 弘



鶏肉のうまみと、シャキシャキのゴボウの食感がたまらない一品です。

【材料】(4人分)

- ごはん(約2合分:700g) ●鶏むね肉(160g)
- ゴボウ(100g) ●ニンジン(80g)
- 干しシイタケ(4g) ●グリーンピース(40g)
- ショウガ(少々) ●油(小さじ2)
- だし汁(270ml)
- A〔●しょうゆ(小さじ2) ●塩(小さじ1/3) ●みりん(小さじ2)〕

【作り方】※洗米し、白ごはんを炊いておく

- ①鶏肉はそぎ切りにする。ゴボウはささがきにして水にさらす。ニンジンは大めのせん切りにする。干しシイタケは水で戻し、うす切りにする。
- ②鍋に油を熱し、ショウガを炒めて香りが出たら鶏肉を炒める。
- ③鶏肉の色が変わったら、ゴボウ・ニンジン・シイタケを加え、しんなりしたらだし汁とAを加え、煮立ったらアクを取る。汁気がなくなるまで煮たらグリーンピースを加える。
- ④ごはん③を混ぜ合わせる。

町食生活改善推進協議会さん料理(84) オススメ料理

鶏ごぼうの混ぜご飯



(1人分) ▼エネルギー:443kcal ▼たんぱく質:14.3g
▼脂質:7.4g ▼カルシウム:26mg ▼食塩:1.0g

オシドリ

にゅす

VOL. 157

〜お便り〜

福岡市・松尾芳彦様から。

「3日夜、福岡勢35人、約1000キロの行程を終え、福岡市に到着しました。オシドリ撮影の時には大変お世話になりました。毎日、毎日、ボランティアで頑張っておられる皆さんに感動しました。これからも健康に注意されて、日野町、オシドリ、我々のためにも頑張ってください。参加者一同、感激、感謝しました。ありがとうございました」と事務局にこのお礼状が届きました。町内に35人も泊まって下さって、こちらこそありがとうございました。

【連絡先】オシドリグループ事務局

森田(電話72・0271)



『雪やこんこん、あられやこんこん、よく降ったね』
撮影●木島 泰さん(日野町根雨)