

町長の定期便 第61回

全国民あげて早期復興を

去る3月11日は東北地方太平洋沖地震が発生し、日本国内では過去に体験したことのない未曾有の大災害となりました。M9の大地震に加え、最大で37mを超える大津波で東北から関東にかけての太平洋沿岸は壊滅的な被害を受けました。その原因発事故が発生し、日本中を震撼させる大災害となっています。犠牲となられました方々に哀悼の意を表し、被災された皆様には心からお見舞い申し上げます。町としては、早速に県を通じて災害用備蓄品を送らせていただき、義援金50万円をNHKを通じて被災地に届けさせていただきました。

町民の皆様には義援金をお願い致しましたところ、総額で284万円余りのご協力をいただいたところでございます。また、県の要請を受けて特定品目の救済物資の提供をお願いしたところ、多くの皆様からペットボトルの飲料水をはじめ、カップ麺、紙おむつなどを提供していただきました。これも県を通じ、被災地に送ることができ、町民の皆様の温かい気持ちに重ねて感謝申し上げます。ありがとうございました。

平成12年10月の鳥取県西部地震で被災したわが町としてはひとごとではなく、その大変さが手に取るように伝わってきます。可能な限りの支援をしたいと思っています。今後は人の派遣が主となり、今月には3人の職員を順次派遣する予定です。なお、日野病院からも医師や看護師が4人派遣されることになっていきます。

また、町内には被災地から避難されている方もおられます。温かくお迎えしたいと思っております。

早期の復興に向けては、全国民で取り組まなければなりません。強いきずなで、一日も早く元の姿にしようではありませんか。

(4月7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 (85) オススメ料理

揚げ焼きがポイント！カリッとヘルシー！
レモンでさっぱりといただけます



さばのからし揚げ



【材料】(4人分)

- さば切り身(4切)
- A〔●しょうゆ(小さじ2) ●みりん(小さじ2) ●からし(小さじ2)〕

- 片栗粉(小さじ4) ●揚げ油(適量)

〔付け合わせ〕

- ブロッコリー(1/2個) ●ミニトマト(4個)
- レモン(1/2個) ●キャベツ(1/4個)

【作り方】

- ①さばの切り身を半分にする。
- ②Aを混ぜ合わせ、①を漬け込む。
- ③キャベツは付け合せ用に千切りにする。
レモンはくし型に切る。
- ④②に片栗粉をまぶし、少量の油で揚げ焼きにする。
- ⑤付け合せと一緒に皿に盛りつける。

(1人分) ▼エネルギー:203kcal ▼たんぱく質:13.6g
▼脂質:12.8g ▼カルシウム:15mg ▼食塩:0.9g



『ブランコ揺れて、お空も揺れて気持ちいいね』
撮影●稲田匡宏さん(日野町根雨)

オシドリ にゅるす

VOL. 158

北へ

冬の風物詩オシドリは、北帰行しました。今ごろ、どこでどうしているのでしょうか。シーズン中は大変お世話になりました。温かく見守って下さった皆様に、心からお礼を申し上げます。

【連絡先】オシドリグループ事務局

森田(電話72・0271)