

町長の定期便 第62回

多くの観光客が訪れた日野町

穏やかな五月晴れの日々が続き、暖かく過ごしやすいくなり、また、山々は青葉・若葉の萌ゆる季節となりました。今回は、このゴールデンウィークの総決算をしてみたいと思います。

まず、金持神社ですが、今年の連休中も多くの参拝者が訪れられました。神社に奉納された絵馬を拝見してみましたところ、宝くじで数億円の当たりのとなり、お礼参りに来られた方がありました。

また、滝山公園の桜やツツジは例年よりも開花が遅れたことにより、ゴールデンウィークが見ごろとなり、たくさんの人出でにぎわいました。来園された方から「公園が整備されて花も大変きれいだった」と喜んでいただきました。この公園は、ボランティアの方々や緊急雇用対策事業で数回、草刈りの整備を進めております。桜やツツジも美しいですが、秋の紅葉も楽しみです。

続いて、日野川くんだりラフティングも連休中は好天に恵まれ、100人を超える申込者でとてもにぎわいました。遠くは東京、大阪から、近くは県内各地や近県から訪れていただきました。大阪からの来訪者の方から先日メールが届きました。「今まで経験した遊びの中で一番楽しかった。また行きたいと思います」と大変良い思い出になったことが寄せられました。また、テレビなどマスコミの取材もあり、『日野町のラフティング』もますます有名となるのは間違いのないと思っています。

このラフティングを企画された浜副元日野病院長に感謝申し上げます。子どもから大人まで、共に楽しめるスポーツとしては最良でしょう。県下の河川では、日野町の日野川でしかできないことなはずです。皆さん、ぜひ参加してみてください。楽しいこと請け合いです。

(5月の日記)

日野町長 景山 享弘

町食生活改善推進協議会さん **料理** (86) オススメ

きのこの米粉クリームパスタ



(1人分) ▼エネルギー：572kcal ▼たんぱく質：19.7g ▼脂質：14.1g ▼カルシウム：160mg ▼食塩：2.1g

米粉を使うことで程よいとろみがつき、手軽でヘルシーに仕上がります

【材料】(4人分)

- スパゲッティ(乾：400g) ●たまねぎ(1個)
- しめじ(1パック) ●エリンギ(1本)
- マッシュルーム(8個) ●にんにく(みじん切り1片分)
- オリーブオイル(大さじ2) ●白ワイン(大さじ2)
- A〔●牛乳(250ml) ●米粉(大さじ2) ●顆粒コンソメ(小さじ2)〕
- 粉チーズ(適量) ●イタリアンパセリ(適量)
- 塩こしょう(適量)

【作り方】

- ①たまねぎはみじん切りに、しめじは小房に分け、マッシュルームは縦にうす切り、エリンギは食べやすい大きさに裂く。
- ②フライパンにオリーブオイルを熱し、にんにくを炒める。香りが出たらたまねぎを加えて炒める。
- ③きのこ類を加え、白ワインを振りかけてアルコールを飛ばし中火にする。
- ④Aを加えて少し煮込み、茹でたスパゲッティをからめる。塩コショウで味を整える。皿に盛り、粉チーズとイタリアンパセリを散らす。

「僕たち、一生いっしょだよ」
 撮影 ●仲村吉二さん(倉吉市)



～日野川～
 オシドリが北帰行した日野川は心なしか淋しいです。3月末から4月中旬にかけて渡っていきました。毎年繰り広げられる自然界での営みに、「鳥たちは賢い」と感心しています。日野川はオシドリをはじめとして多くの生き物を育んできました。これからはアユ漁やラフティングの季節、楽しみの多い日野川です。
 【連絡先】オシドリグループ事務局
 森田(電話72・0271)

オシドリ
 にゅるす

VOL. 159