

町長の定期便 第63回

キラリと光る地域の活動

今年は例年になく、ずいぶん早い梅雨入りとなりました。また、台風も5月中旬に1号、2号が発生し、いずれも日本に向け北上するという今までは違ったルートをたどりました。今後の気象状況が気になるところです。

さて最近、町の風景でうれしく感じるところがあります。それは、どの家庭でも玄関先に鉢植えの草花が飾ってあることです。よく手入れをされており、心の和む景色です。遠方からお越しのお客さまが、「とても美しいですね」と私に話しかけられました。特にこの梅雨の季節には、色とりどりの花々が咲き乱れており、それを眺めながらの散策もわが町の楽しみの一つになっていきます。

また今月には、黒坂鏡山城下を知ろう会の皆さんが「黒坂歴史めぐり」と題した冊子を発行されました。牧智也会長以下8人の編集委員の人たちが年月をかけ、資料収集、研究、編集を行い一冊の本にまとめられたカラー刷りの大作です。同会は以前にも「城下町黒坂の歴史と自然を訪ねて」という裏表刷りのリーフレットを作成された経緯があります。今回の発行は地元の皆さんの汗と努力のなせる作品であり、快挙であります。皆さんぜひ買い求めください。蔵書やお土産としても喜ばれます。

このように、地域における活動が自立に向けた日野町の将来の姿でもあります。このことが自信となり、ひいては誇りにつながると思います。

(6月の日記)

日野町長 景山 享弘

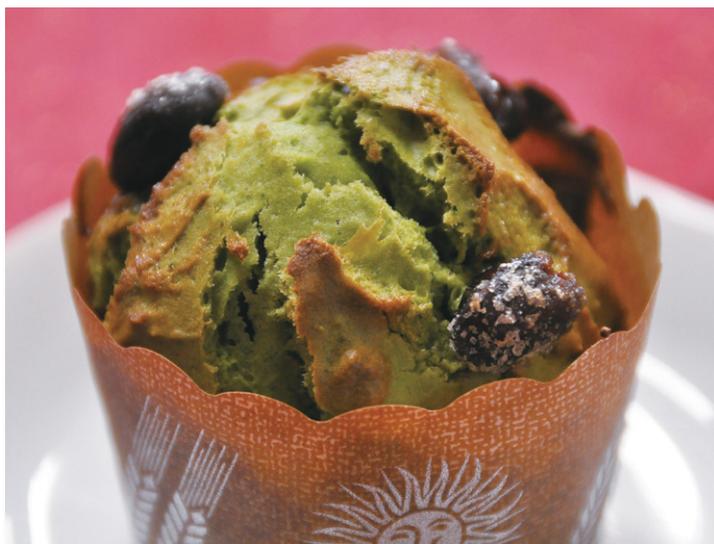
町食生活改善推進協議会員さん料理

オススメ料理

87

牛乳・バターを使っていません
オリーブオイルと抹茶のいい香りがします
お好きな飲み物と一緒にどうぞ

抹茶のマフィン



【材料】(6個分)

- A・薄力粉(350g) ・抹茶(大さじ1~2)
・ベーキングパウダー(大さじ1)
B・はちみつ(大さじ3) ・きび砂糖(75g)
・オリーブオイル(80ml) ・卵(2個)
●豆乳(100ml) ●黒豆甘納豆(適量)

【作り方】

- ①Aはあわせて振るっておく。
②Bをボウルに入れ、白っぽくなるまで泡立てる。
③①と豆乳をへらでさっくりと混ぜ合わせる。
④型に入れたら甘納豆を乗せ、180℃のオーブンで20分程度焼く。

(1人分) ▼エネルギー：274kcal ▼たんぱく質：5.1g ▼脂質：9.9g ▼カルシウム：69mg ▼食塩：0.3g



『仲良し三兄弟 よろしくね』
撮影●藤井敏彦さん(香川県坂出市)

オシドリ
にゅす
VOL. 160

北へ渡ったオシドリは、今ごろ子育ての真っ最中でしょう。オシドリは木の洞穴で卵を温めるそうです。二年前、青森でのオシドリの子育て映像が流れていました。朽ちかけたリンゴの木の洞穴に営巣して、飛び立つまでが映し出されました。作業をしながら見守る人々の横顔がとっても優しく見えました。鳥や獣たちが安心して子育てをする場所がこちらに残っているといいですね。

【連絡先】オシドリグループ事務局
森田(電話72・0271)