

自信と誇りを持ったまちづくりを

今年は例年になく梅雨が早く開け、本格的な夏の到来となりました。天気予報では今年も猛暑になると予報されています。町民の皆さんには節電も大切なことですが、熱中症にならないよう健康管理には十分気をつけてお過ごしください。

私のおすめは、町図書館の利用です。充実した蔵書のほか、町外の図書館と連携し、読みたい本を取り寄せることもできます。さらに、DVDなど映像も楽しむことができます。この夏は、冷房が効いて、快適に読書を楽しむことができる町図書館に、ぜひお出かけください。

今、日野町では保育所・小中学校の図書室を充実させ、小さいころから本に親しむ習慣をつけさせようと取り組んでいます。各小中学校の図書室に「図書室司書」を置き、蔵書を揃えながら魅力ある学校図書室づくりに努めています。ご期待ください。

また、町議会では春の統一地方選挙で改選された新しい議員の皆さんによる最初の定例会が6月13日から開かれました。今回は6人が一般質問され、東日本大震災後の日野町の将来に向けて、あらゆる視点で活発な議論が展開されました。

私としては、今こそ国をあげて復興に向け一丸となって取り組む必要性を訴え、出来る限りの努力をする姿勢を示しました。その中で、「安心・安全なまちづくり」を基本として、町民主役の、身の丈に合った財政運営に務め、自信と誇りを持ったまちづくりを推進することを、議員の皆さんの前で述べさせていただいたところです。

(7月7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** オススメ

88

サワラはほかの白身魚でもおいしくいただけます魚を食べましょう！！

サワラの黄金焼き



【材料】(4人分)

- サワラ(4切れ) ●いんげん
- A〔●しょうゆ(大さじ3) ●酒(大さじ3) ●みりん(大さじ3)〕
- サラダ油(適量) ●ゆで卵(2個)
- B〔●マヨネーズ(大さじ4) ●牛乳(50ml) ●塩(ひとつまみ)〕

【作り方】

- ①サワラはAにしばらく漬けてからフライパン(またはオーブン)で焼く。
- ②いんげんは茹でて細かく刻み、裏ごししたゆで卵とBを合わせる。
- ③②を上塗って200℃のオーブンで焦げ目がつくまで焼く。(オーブントースターでもできます)

(1人分) ▼エネルギー: 259kcal ▼たんぱく質: 16.7g ▼脂質: 17.9g ▼カルシウム: 46mg ▼食塩: 1.3g

オシドリ **換羽** にゅす

VOL. 161

「オシドリのオスの羽根、夏はどんな色になっていくか知ってる?」
 「聞いたことあるよ。メスと同じ色だったね。ほんとかなあ」
 「衣替えするんだよ」
 「イチヨウ羽根はどうなるの?」
 「抜け落ちて秋に生えてくるよ」
 「へえ、不思議だね」
 「その状態を換羽と言うの」
 「メスは替わらないの?」
 「8月ごろに替わるそうだよ」
 「不思議、不思議、大発見だわ」
 【連絡先】オシドリグループ事務局
 森田(電話72・0271)



「二人そろって、七五三。はい、パチリ」
 撮影 ● 都田照雄さん(西伯郡南部町)