

町の文化・歴史を守らねば

7月末には新潟県と福島県で、活発な前線がもたらした記録的な集中豪雨により大規模な土砂災害や洪水が発生し、避難勧告はもとより家屋や橋梁が流出するなど大きな災害が発生しました。

今年には年頭の豪雪、3月の大地震と大津波、また今なお被害が拡大しています。福島原発の事故など、次々と大災害が多発する異常な年になっています。皆さんには、日頃から防災に対する意識を高め、避難できる体制づくりに努めましょう。

さて、7月18日に中菅地区の「不動ヶ嶽」に登りました。山頂の岩窟には社があり、不動明王とほか一体の木像が安置されています。

この不動尊堂は、昭和60年6月に地区住民らが総出で材料を運び上げ改築されたもので、道中の険しさから苦労がしのげられます。山頂からは眼下に、城下町黒坂の町並みが一望できる眺めの素晴らしいところで感動しました。

戦国時代には尼子と毛利の古戦場でもあり、不動尊信仰の霊場として、早くから開かれた場所でもあったとお聞きました。

下山後は、地区集会所では泉龍寺住職の三島さんが不動経を唱える行事と会食にも同席し、交流しました。中菅地区といえば薄山公園という認識しかなかった私は、不動ヶ嶽があると今回初めて知ることができ、大変感動しました。

歴史もあり、大切な地区の財産ですが、過疎・高齢化が進む中、維持と継続が難しくなることを実感しました。いかにしてこれらの文化・歴史を守るか考えさせられた一日でした。

(8月1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** (89) オススメ

蒸し鶏の夏野菜ソース



食欲がないときでも、サッパリ食べられるメイン料理です。いろいろな夏野菜をたくさん食べて、暑い夏に負けない体を作りましょう

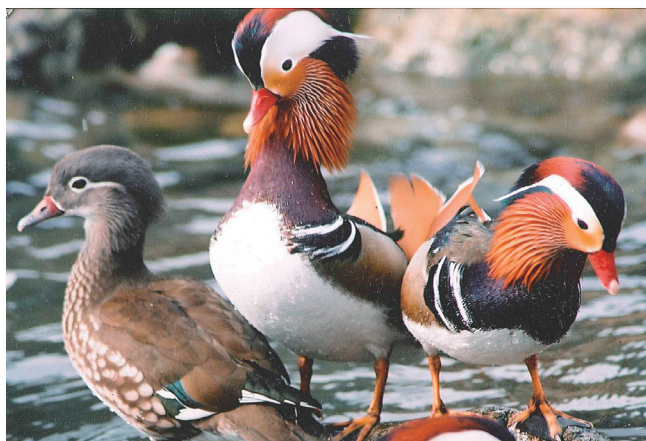
【材料】(4人分)

- 鶏むね肉 (320 g) A [塩 (小さじ1/2)、コショウ (少々)、ショウガ汁 (大さじ1)]
- トマト (200 g) ●シソ (2枚) B [ごま油 (小さじ2)、酢 (大さじ1)、しょうゆ (大さじ1)、砂糖 (小さじ1/3)]

【作り方】

- ①鶏肉はそぎ切りにして鍋に並べ、Aを振る。
- ②トマトは一口大に、シソはみじん切りにしてBを合わせてしばらく置く。
- ③①にふたをして火にかけ、弱火で蒸す。表面が完全に白くなったら火を切り、ふたをしたまま余熱で火を通す。
- ④皿に③を並べ、②のソースをかける。

(1人分) ▼エネルギー：188kcal ▼たんぱく質：16.4 g ▼脂質：11.3 g ▼カルシウム：10 mg ▼食塩：1.4 g



「日野川が大好き。何して遊ぶ？」  
撮影●山本俊朗さん(倉吉市)

オシドリ  
にゅす  
夏草

VOL. 162

今夏も猛暑という言葉が飛び交いましたね。鳥や獣もこの暑さを乗り切るために水浴びをしたり、木の陰で休んだり、いろいろ工夫するそうです。

8月上旬、観察小屋前の中州で夏羽のオス2羽、メス1羽を見かけました。あたり一面、夏草が生い茂り、うっそうとしていましたが、留守番隊かな？子育てしたのかな？あれこれ想像が広がり、心弾むひとときでした。

【連絡先】オシドリグループ事務局  
森田(電話72・0271)