

心かよう田舎体験は町の誇り

「暑い、寒さも彼岸まで」とのことわざのとおり、彼岸を境に猛暑から一転、毎日秋らしい気候が続いています。また、北海道からは初雪の便りも届き、四季の移ろいを感じています。

さて、今年は日本列島が大変大きな災害に見舞われた年となっていますが、日野町ではうれしい話題もありました。9月に東京の杉並第一小学校6年生の児童12人とその保護者から心温まる礼状が届きました。

8月17日から22日の7日間、舟場出身の同小学校教諭、佐々木幹夫さんの企画で、杉並を出発して帰るまですべて子どもたちだけで行動する「短期山村遊学イン鳥取」と銘打った田舎体験に参加した児童の皆さんとその保護者からのお便りです。

礼状には「日野の大自然の中、まちの歴史研修やまが玉づくり、縄ない、和牛とのふれあい、野菜の収穫などを体験し、特に歴史民俗資料館での体験は子どもたちの心に強く残った」と綴られていました。さらに、子どもたちが感動したのは、お世話されたオシドリグループをはじめとした町民の皆さんのやさしさだったようです。「今後、家族で日野町に訪れたい、これからも交流を深めていきたい」など、うれしいことが書かれてあり、ありがたく感じるところです。

佐々木さんは、都会の子どもたちに舟場の実家で田舎暮らしを体験させたいと、20年以上前から計画。オシドリグループとの交流も15年続き、毎年東京からドングリを送り続けてくれています。

この田舎体験に参加した子どもたちの中には、フルート奏者として世界一になった子もいます。素晴らしい取り組みと交流は町の誇りです。

(10月6日記)

日野町長 景山 享弘

町食生活改善推進協議会さん オススメ料理 91

体にやさしい蒸しパン
ふわっと膨らんだかわいい蒸しパン

野菜蒸しパン



(2個分) ▼エネルギー：231kcal ▼たんぱく質：6.5g ▼脂質：3.8g ▼カルシウム：99mg ▼食塩：0.6g

【材料】

A = にんじんと枝豆

- 蒸しパンミックス (100g) ●牛乳 (60ml)
- にんじん (60g) ●ゆで枝豆 (適量)

B = ブロッコリーとかぼちゃ

- 蒸しパンミックス (100g) ●牛乳 (60ml)
- ブロッコリー (50g) ●かぼちゃ (適量)

【作り方】

- ▼A
- ①にんじんはすりおろし、牛乳、ミックスと混ぜあわせる。
 - ②①を型に入れ、さやから出した枝豆をのせる。
- ▼B
- ①ブロッコリーは茹でて牛乳とあわせ、ミキサーにかける。
 - ②かぼちゃは1センチ角に切り、さっと茹でる。(または電子レンジで1～2分加熱でも良い)
 - ③①を型に入れ、②をのせる。
- 枝豆、かぼちゃは生地に軽く押し込んでおき、弱火で15分程度蒸す。

オシドリ天使



「ようこそ、ようこそ日野町へ」

8月17日7人、20日5人、東京の小学生在根雨駅に降り立ちました。日野町で2泊3日の田舎暮らしをするためです。宿泊場所は舟場の佐々木幹夫さん宅。佐々木さんは東京からひと足早く帰郷され準備して迎えられました。回を重ねること十数回。延べ人数は100人以上。今回も子どもたちは良い体験をして帰京されました。オシドリのためにドングリを集めてくれるこの子たちをグループでは『オシドリ天使』と呼んでいます。

森田 (電話72・0271)

オシドリ にゅす

VOL. 164