

小さくてもキラリと輝こう

月日の経つのも早いもので、今年も残すところあと2カ月となりました。この冬は雪の少ない冬となることを願っています。

さて、平成22年度の決算で、わが町が早期健全化団体を脱却したことを、多くの報道機関が取り上げました。その後、町民の皆さんをはじめ、町出身者の方など多くの皆さんから「頑張られましたね」とねぎらいの言葉をいただきました。私としては多くの皆さんにご心配をかけていたことを実感しているところでございます。

しかし、まだ、財政運営の厳しさは変わりありませんが、目標としてきた大きな山を越えたことには違いありません。改めまして、多くの皆さんに感謝申し上げます。

これからは少子化が進む中で、多くの若者に安心して暮らしていただけるまちづくりに取り組んでいく必要があります。皆さんと共に知恵を出し合い、努力していきましょう。

また、11月5日から6日の2日間、岡山県勝田郡奈義町で開かれた「全国小さくても輝く自治体フォーラム」に参加しました。北は北海道から南は宮崎県まで、平成の大合併を行わず、単独自立で頑張っている町村から多くの方々が集結し、直面する課題について話し合いました。

その中で元気な町の要件として、①女性の社会参加度、②社会教育の熱心度、③造り酒屋がある、④地元菓子屋があるという話が私の心に残り、これからのまちづくりのヒントとなる素晴らしい内容のフォーラムでした。男性と女性が手を取り合い、キラリと輝く、元気な町となるよう盛り上げていきたいと思います。(11月7日記) 日野町長 景山 享弘

町食生活改善推進協議会員さん オススメ料理 92

鶏と季節野菜のにぎり揚げ



鶏のうまみと野菜の食感がおいしい一品！揚げたてアツアツにレモンを搾って食べてください

【材料】

- 鶏ひき肉 (300 g) ●ゴボウ (150 g)
- ニンジン (50 g) ●玉ネギ (1/4 個)
- A=●味噌 (小さじ2) ●片栗粉 (大さじ1)
- 塩こしょう (少々)
- 揚げ油 (適量) ●レモン ●サラダ菜

【作り方】

- ①玉ネギはみじん切り、ゴボウとニンジンは太めのせん切りにする。
- ②鶏ひき肉に、Aと玉ネギを合わせてよくこねる。
- ③ゴボウ、ニンジンを全体に合わせる。
- ④手で握るようにして形を整え、170℃の油できつね色になるまでじっくり揚げる。
- ⑤皿に盛りつけ、レモンのくし切り、サラダ菜を添える。

(1人分) ▼エネルギー：222kcal ▼たんぱく質：17.0 g ▼脂質：11.5 g ▼カルシウム：38 mg ▼食塩：0.8 g



「やっぱり日野川はいいね。お水がおいしい」
【撮影者】長尾眞彦さん（岡山市）

オシドリは例年より一週間早く、9月末に飛来してきました。徐々に増えて、ただ今700羽。長旅を終え、このまま日野で冬を越すのでしょうか。それとも暖かさを求めて、まだ南下するのでしょうか。鳥に聞いてみたいですね。観察小屋はオシドリ見学者で連日にぎわっています。周辺の住民の皆さまには車の往来などをご迷惑をおかけしていますが、ご理解とご協力をお願いいたします。観察小屋では案内ボランティアが説明をしています。散歩がてらお出かけになってください。
【連絡先】オシドリグループ事務局
森田（電話 72・0271）

オシドリ
にゅす
シーズン到来

VOL. 165