

大きな感動と誇りを与えた
第10回町民ミュージカル

晩秋の紅葉は例年と比べ色づきが遅く、山々の紅葉は、12月に入ってもとても美しく映えています。

さて、今年の町民ミュージカルは第10回目となる記念公演となりました。11月19日と20日の2日間で昼夜合わせて計3回公演するという、初の試みで公演されたところです。今回は、これまでの取り組みが評価され、県の総合芸術文化祭に認定されています。多くの方の支援を受け公演されたことをうれしく思います。第1回目は国民文化祭のわらべ祭りがきっかけです。出演者や関係者の皆さんが、年々成長を重ねて10回目となりました。支え続けてきた皆さんに敬意を表します。

当日、観に来られた方のアンケートでは「満足した」という回答が多く、喜んでいただけたようでした。また、毎年観に来ていただいている方から「歌唱力が向上した」という意見も寄せられています。さらに今年は和太鼓との共演がとても印象に残ったようです。そして特筆すべきは、舞台はもとより、会場の運営を地域の皆さんが支えている姿に、来場した皆さんは感心し、さらにこの町を誇りに思い、好きになったと話していただきました。

最後にみんなで歌った町民歌「きらりこの町」も心に刻まれたようです。会場では作詞された平尾正人さん（鳥取市）にもお会いすることができました。ふるさと智頭町を頭に思い浮かべて作詞をしたとのこと。日本一の町民歌であると自負しています。

大きな感動を与えた第10回町民ミュージカル。皆さん、お疲れ様でした。ありがとうございました。

（12月8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 93

シイタケの炊き込みご飯



シイタケのうまみが口いっぱいに広がります。アツアツを茶碗に盛って、いただきま〜す！

【材料】

- 米（3合） ●ニンジン（1/4本）
- 油揚げ（50g） ●干しいたけ（4枚）
- ショウガ（みじん切り）（小さじ1）
- しいたけ戻し汁（250ml） ●ネギ（適宜）
- かつおだし汁（250ml）

〔調味料〕

- 酒（大さじ3） ●みりん（大さじ1杯半）
- 塩（小さじ1） ●しょうゆ（大さじ1杯半）

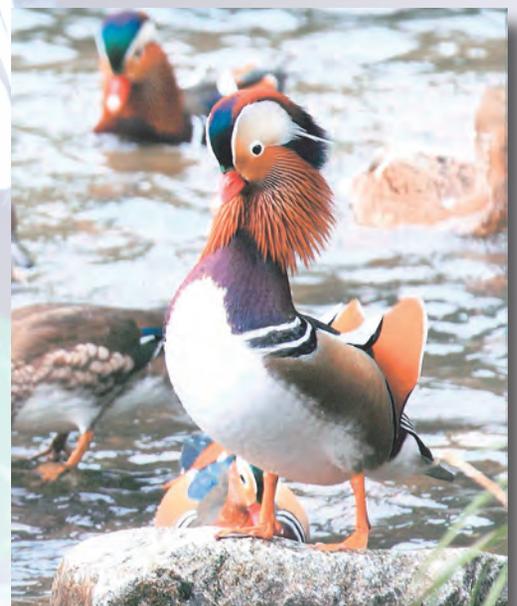
【作り方】

- ①米は洗ってザルにあげておく。
油揚げは小さめの短冊切り、戻しいたけとニンジンは1cm角に切る。ショウガはみじん切りにする。
- ②炊飯釜に、米、戻し汁、だし汁、調味料と切った具を加え、ご飯を炊く。
- ③茶碗に盛り、小口切りにしたネギを散らす。

（1人分） ▼エネルギー：332kcal ▼たんぱく質：7.4g ▼脂質：3.6g ▼カルシウム：36mg ▼食塩：1.1g

オシドリ
にゅ〜す
〜お便利〜

VOL. 166



「ボクのヒゲ、カッコいいでしょ」
【撮影者】大石 茂さん（岡山市）

一年ぶりですね。ホームページをいつも楽しみに拝見しています。今年も変わらず沢山のオシドリがやって来ましたね。安心しました。少しばかりですが今年もオシドリたちへのプレゼントを送ります。職場の近くのため池にマガモやコガモ、オオバンなどが百羽くらい飛来しています。オシドリはいないかな？眺めているのですが残念。そんなに簡単に見れる鳥じゃないですよ。のどかな様子を見ていると時間を忘れてしまいそうです。身近では見れない鳥なのでホームページに見にきます。元気な姿をどんどんアップしてくださいね。

（愛媛県・つのたまゆみ）

【連絡先】オシドリグループ事務局

森田（電話72・0271）