

## ひの郷会のご報告と 日野高等学校の在り方を考える

今年の冬は日本各地で豪雪となり、毎日のように雪害が報道されています。今冬の豪雪は平成18年以来的の豪雪となります。屋根の雪下ろしや除雪には十分注意をお願いします。

さて、町内出身者で関西在住の方の会であります『ひの郷会』の総会が、1月14日に大阪で開かれ、出席してまいりました。昨年には、この会の発起人で初代代表世話人の岩本次郎さん（兵庫県川西市）がお亡くなりになりました。生前の日野町に對しお寄せいただいたご厚情に敬意を表し、謹んでご冥福をお祈りいたします。ひの郷会では、会員の高齢化が進んでおり、若い方の入会を募っていますので、関西在住の皆さんにぜひ声をかけていただきますようお願いいたします。

また、2月2日には、県立日野高等学校の在り方を考える協議会を開きました。今回で3回目となる会では、どうすれば魅力のある学校になるかを考えました。地元は何を求め、期待するのかなどを、事業所や小中学校関係者、県教育委員会、日野郡3町に集まっていたいただき、それぞれの立場で率直な意見を出し合いました。

郡内はもとより、県内から来ていただける学校づくりについて「専門性を重視し、資格が取得できるようにしてはどうか」「総合学科が本当に良いのだろうか」など、具体的な意見交換を行うことができました。今後も意見交換を行い、協議会としての提言をまとめたいと考えています。町民の皆さんをはじめ、多くの方からの意見もいただき、日野高等学校を支え、支援していきますので、ご協力をよろしく願います。

（2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料理

オススメ料理

95

旬のブロッコリーはビタミンCが豊富！  
ゆで過ぎに注意して、おいしく食べましょう

### ブロッコリーの白和え



#### 【材料】

- ブロッコリー（1/2 株） ●ハウレンソウ（1/4 束）
- 《和え衣》
- 木綿豆腐（100 g） ●ねりごま（大さじ 1/2）
- 味噌（大さじ 1 杯半） ●砂糖（大さじ 1）
- みりん（大さじ 1/2） ●塩（小さじ 1/2）
- しょうゆ（小さじ 1/2） ●かつおぶし（3 g）
- ごま油（小さじ 1）

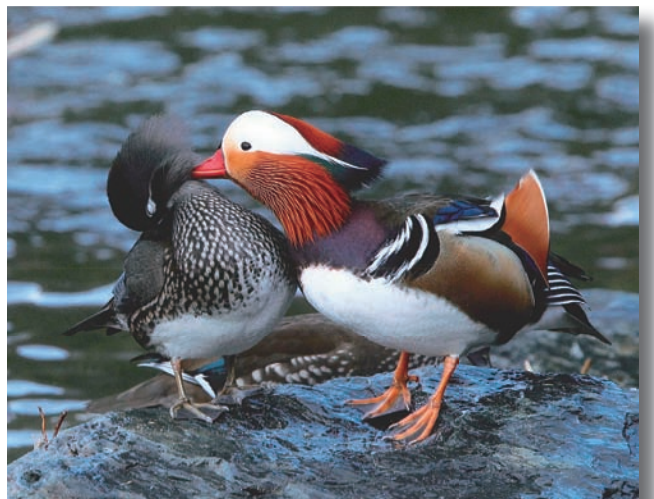
#### 【作り方】

- ①ブロッコリーは小房に分けてゆでる。ハウレンソウもゆでて、3 cm くらいに切る。
- ②豆腐はキッチンペーパーに包んで電子レンジで2分程度加熱し、水気を出す。
- ③豆腐はすり鉢でつぶし、和え衣の材料を合わせる。
- ④①に和え衣を合わせる。

（1人分）▼エネルギー：66kcal ▼たんぱく質：4.3 g ▼脂質：2.6 g ▼カルシウム：49 mg ▼食塩：1.0 g

## オシドリ にゅす バスが来た

VOL. 168



「好き好き。チュッ。いやあーん」

【撮影者】忽那秀範さん（愛媛県松山市）

2月初めに愛媛県松山市から観光バスが6台も来ました。最上稲荷で昼食を済ませ、金持神社とオシドリがメインの日帰り旅行とのことでした。「野生のオシドリをこんなに間近で見たのは初めて」と皆さん喜ばれました。以前、グループの一員が二千羽のオシドリがやって来るといって松山市（野村町のダム湖）を訪れました。そこには「日本一のオシドリ飛来地」という大きな横断幕や壁面がありました。そのことを引き合いに「ダム湖だから間近で見ることは難しいけれど、松山のオシドリにとっては安住の地」とオシドリ談義に花を咲かせることができました。

【連絡先】オシドリグループ事務局

森田（電話 72・0271）