

日ごろの防災訓練が生かし、
みんなが安心・安全なまちづくりを

今年の冬も寒さが長く続き、降雪量の多い年となりました。春の訪れが待ち遠しい今このころです。さて、1月に根雨で発生した家屋火災のおり、初期消火と家主の避難に尽力された皆さんへ、西部消防局長から感謝状が贈られ、2月27日、町公舎において伝達式がありましたので出席しました。今回のように、一件の火災で6団体が一度に感謝状を受けることは前例がないとのことですので紹介します。根雨2区、3区自治会、あいきよう根雨店、遠藤工務店、おしどり荘、かじか荘の皆さんです。本当にありがとうございました。

町内では平成17年以来、7年ぶりの家屋火災が発生しましたが、地区の皆さまの迅速な対応が功を奏して、消火栓からの初期消火により類焼を食い止められ、最小限の被害でありました。また地域の皆さまの協力で家主の方を避難させていただいたことを思い出しますと奇跡に近い状況であったように思います。これは日頃、各自自主防災組織で取り組まれておられる訓練の成果であると評価しています。私たちのまわりでは、いつ、どこで、何が起るのか予想することができません。

現在、昨年の3月11日に発生した東日本大震災による津波被害の検証がなされているところですが、日ごろからの防災訓練がされていればと悔やまれる場面もありました。これからも日本は災害の多い国であることを心に明示し、生活をしたいと考えます。町民みんなが助け合いながら、安心して安全なまちづくりを目指しましょう。

(6月の日記) 日野町長 景山 享 弘

町食生活改善推進協議会員さん料理 96

鶏肉のトマト煮

鶏肉のうまみとトマトの相性抜群です
ご飯にも、パンにも良く合います

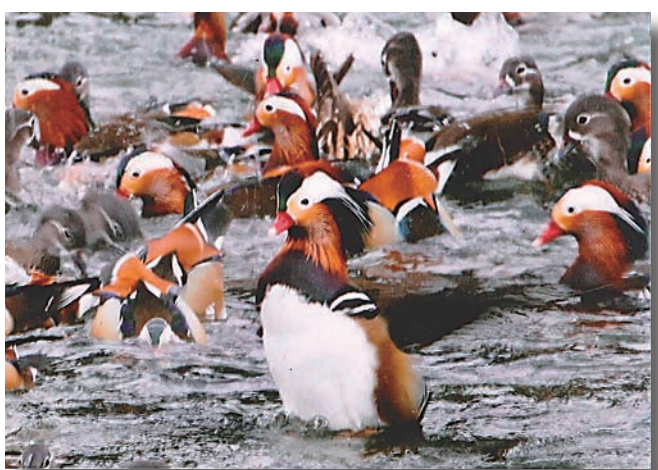


- 【材 料】(4人分)
- 鶏もも肉 (350 g)
 - 玉ネギ (1個)
 - シメジ (1/2 株)
 - 塩こしょう (少々)
 - 小麦粉 (適宜)
 - 酒 (大さじ2)
 - ブロッコリー (1/2 株)

- 《調味料》
- トマトピューレ (80 ml)
 - 砂糖 (小さじ1)
 - 顆粒コンソメ (小さじ2)

- 【作 り 方】
- ①鶏もも肉は1人3切れずつになるように切り、塩こしょうを振って小麦粉を薄くまぶす。
 - ②玉ネギは薄切り、シメジは小房に分ける。ブロッコリーは小房に分け、茹でる。
 - ③フライパンにサラダ油を熱し、鶏肉を皮の方から焼く。
 - ④両面がカリッとなったら玉ネギとシメジを入れ、酒を加えたらふたをして蒸し焼きにする。
 - ⑤調味料を入れて全体を混ぜ、鶏肉に火が通るまで煮る。
 - ⑥皿に盛りつけ、ブロッコリーを飾る。

(1人分) ▼エネルギー：243kcal ▼たんぱく質：17.2 g ▼脂質：12.7 g ▼カルシウム：30 mg ▼食塩：1.0 g



「オシドリダンスがはじまるよー」
【撮影者】長江裕子さん(岡山県和気郡和気町)

オシドリにゆす 魅せられて VOL. 169

岡山からお越しのお客様が「オシドリに魅せられてまた来ました。写真仲間とあちこちに行くけど、こんなにたくさんいるところはなないですよ」とおっしゃいました。また(木のお雛さま)展示場から帰ってこられた時の第一声は「日野町の人はあったかい」でした。きつと行き交う人やスタッフが優しく声をかけてくださったのでしよう。良かった！

【連絡先】オシドリグループ事務局
森田(電話72・0271)