

町長の定期便 第73回

新年度に期待を込めて

今年は厳しい寒さが長く続き、4月になりましたが、標高の高い地区では降雪もありました。そのせいか例年は桜も満開で春本番を迎えているはずですが、小鳥のさえずりさえも耳にすることが少ないと感じ、本格的な春の到来が待ち遠しい今日このごろです。

さて、3月7日から22日まで、町議会3月定例会が開かれ、福祉事務所の設置や子育てを中心とした教育を重点施策とした事業内容と予算を審議していただきました。原案どおり承認していただきましたので、詳細は今号の特集をご覧ください。

また、4月8日には大阪城公園で、町出身者で関西在住の方の会であります、「ひの郷会」と「奥渡会」合同花見交流会に参加してまいりました。毎年この季節に約30名の方が集まり、旧交を温める行事です。今年も桜は満開で、大阪城公園は多くの人でにぎわっていました。

その中で気になったことがありましたので、紹介します。公園内のあちこちに「バーベキュー禁止」の看板が立てられていましたが、私たちの隣の一組が禁止にもかかわらず、炭をおこし準備を始めました。私をはじめ、誰もが気にしながら注意する人はいませんでした。公園の管理人が来られ、グループの方を時間をかけて説得されていました。丁寧な対応を間近で見て、これも橋下市政の姿の一つかなと思いました。

(4月9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

97

菜の花ちらしずし

行楽に、お祝いに、
「春色ちらしずし」はいかがですか



【材料】(4人分)

●ご飯(3合分)《すし酢》・酢(大さじ4)・砂糖(大さじ5)・塩(小さじ1) ●菜の花(1束) ●ニンジン(1本) ●エビ(8尾)《錦糸卵》・卵(2個)・砂糖(小さじ1)・塩(少々)・サラダ油(少々) ●タケノコ(1/4本) ●干しいたけ(2枚)《煮汁》・だし汁(100ml)・しょうゆ(小さじ2)・みりん(大さじ1) ●甘酢しょうが(適宜) ●きざみのり(適宜)

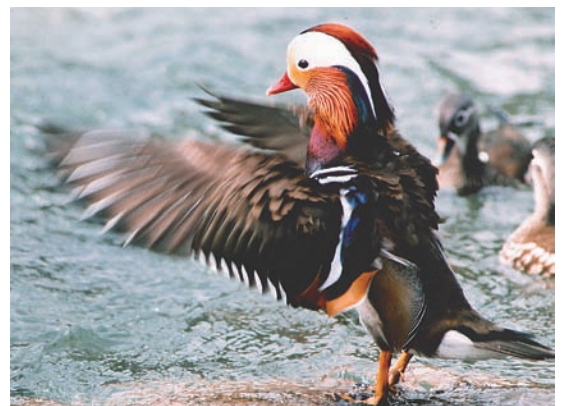
【作り方】

- ①米は昆布と酒大さじ1を入れて炊く。
- ②具の下準備をする。▼菜の花は塩茹でして、半分に切る。▼ニンジンは花型に抜き、茹でる。残った部分は粗みじんにする。▼エビは茹でて2枚に切る。▼タケノコは粗みじんにする。▼干しいたけは水で戻して粗みじんにする。▼卵は調味料と合わせ、錦糸卵にする。
- ③粗みじんのニンジン、しいたけを煮汁で煮る。やわらかくなったらタケノコと下茹でした花型にんじんを加え、さっと煮て、そのまま冷ます。冷めたら汁気を切り、花型にんじんだけを取り除いておく。
- ④ご飯が熱いうちにすし酢と③を混ぜ合わせる。
- ⑤ご飯を皿に盛り、具材を盛り付ける。

(1人分) ▼エネルギー：437kcal ▼たんぱく質：16.9g ▼脂質：8.3g ▼カルシウム：110mg ▼食塩：1.2g

オシドリにゆず さあ、北へ

VOL. 170



「美しい羽ばたき。神様からの贈りもの」
【撮影者】山本俊朗さん(倉吉市関金)

関係者の皆さまにはシーズン中、大変お世話になりました。近隣住民の皆さまには特にご協力を賜り、ありがとうございます。心からお礼申し上げます。

オシドリたちは今ごろ東北の上空でしょうか。それとも新天地で新生活を始めているでしょうか。北帰行したオシドリに思いを馳せ、同じ地球上に住んでいることに感謝し喜び合いましょう。ありがとうございます。また来てね。そんな言葉が自然に出てきます。

【連絡先】オシドリグループ事務局

森田(電話72・0271)