

# 町長の定期便

第74回

気を引き締め、日ごろの備えを

桜、ツツジの咲く春も、今年は天候不順により短かったように思います。山々はもう青葉・若葉の萌ゆる季節となりました。

今年の春は風の強い日が続くようです。大型連休最終日の6日には、茨城県と栃木県で竜巻とみられる突風により大きな被害をもたらしました。近隣では、風速40m弱の強風で大山町内の山陰自動車道を走行していた大型トラックが横転する事故が連続して発生しました。今年はまだ、自然災害の少ないわが町ですが、日ごろの備えが大切と気を引き締めたところです。

5月8日には、東京で開かれた全国赤十字大会に参加しました。式典では、多くの皆さんの支援により行われた災害救助活動のお礼がありましたのでお伝えします。また式典後には、由紀さおりさんと安田祥子さんのコンサートが開かれ、美しい声で童謡や唱歌を聞くことができました。会場全体がお二人の美しい歌声による日本語、表現の豊かさに魅了されました。

さて、連休中の町では宝仏山山開き、歴史民俗資料館リニューアルオープン、滝山公園つつじまつりと行事がめじろ押しでした。そして5月5日には、今年で11回目となる町民ミュージカルの開始式が行われました。気持ち新たに、10月14日の本番に向け29人の出演者が半年間の稽古に入りました。引き続き皆様の「ご支援をお願いします。元気なまちづくりにみんなで参加し、盛り上げていこうではありませんか。」

(5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 98

### 海老シューマイ

プリプリの海老が乗った噛めば肉汁あふれるシューマイはいかが～



【材料】(4人分=20個分)

●豚ひき肉(350g) ●玉ネギ(1個) ●片栗粉(適宜)

A 《ひき肉の下味ほか》・塩こしょう(少々)・酒(大さじ1杯半)・砂糖(ひとつまみ)・ごま油(小さじ1杯半)・しょうゆ(大さじ1)・卵(1/2個)

●シューマイの皮(20枚) ●むきえび(20尾) ●レタス(適宜)

【作り方】

- ①玉ネギはみじん切りにし、片栗粉をまぶす。
- ②ひき肉とAを合わせ、粘りが出るまで混ぜ、①を加えて合わせる。
- ③シューマイの皮で②を包み、片栗粉をまぶしたえびを乗せる。
- ④中火で10分程度蒸し、串を刺して透明な肉汁が出れば良い。
- ⑤レタスと一緒に皿に盛りつける。

(1人分) ▼エネルギー：228kcal ▼たんぱく質：17.4g ▼脂質：9.6g ▼カルシウム：32mg ▼食塩：1.0g

オシドリ  
にゅす  
VOL. 171  
また来たい



【撮影者】大治淳二さん(倉敷市)

日野町の皆さんへ。私たち6人は3泊4日、日野町を中心に東京ではできない体験をしました。これも町長さんをはじめ、オシドリグループの皆さんなど多くの方のおかげだと感謝しています。私と佐藤さんは今回始めて、ほかの4人は2回目です。2回目ということは、それだけ日野町が気に入ったということ、私もいつかまた来たいと思います。

豊かな自然、きれいな水や空気、美しいオシドリ、そしてやさしい皆さまの心、私は日野町を忘れません。日野町は私の宝です。多くの先輩が「日野町は楽しかった。日野町はすばらしい」といった意味がその通りだと思いました。どうぞ皆さんお元気で。いつかお会いできたらと思います。(東京都杉並区立第一小学校 オシドリ観察旅行グループ代表 寺川実里)

【連絡先】オシドリグループ事務局  
森田(電話72・0271)