

善意の気持ちに応えるまちづくりを

「暑く寒くも彼岸まで」と申しますが、暑かった夏も9月1日を境に、朝晩が少し涼しくなりました。気候の変わり目は体調を崩しやすくなりますので、健康管理には十分お気を付けてください。

さて、8月9日に神戸市在住の石田正気さんが来町され、故石田愛子さん所有の下福畜産団地の土地、1791平方メートルを町へ寄付したいと申し出があり、ありがたくお受けしました。場所は、町交流センター「リバーサイドひの」下側の用地です。引き続き、畜産団地の用地として有効活用させていただきます。ありがとうございます。

また、今年1月に岡山市在住の福田勲義さんから、根雨神社上手の自宅土地、192平方メートルをご寄付いただきました。解体・設計が終わりましたので、9月定例議会に工事予算を提案し、なるべく早く町道天王線を改修し、通学路の安全確保を図り、福田さんのお気持ちに応えたいと思います。ありがとうございます。今年は正月からこのような善意が続ぎ、まちづくりが進んでいます。

8月28日、米子市で県西部地区の県・市町村行政懇談会が開かれました。主な内容は、地震・津波・原子力など防災対策が語られました。また、県総合事務所のある方も検討され、島根原発を近くに控える県西部地区は強い懸念を抱いていることを伝えました。これから、日野総合事務所の必要性も強く訴えていきたいと考えています。

(9月の日記)

日野町長 景山 享 弘



元気応援宣言！！

②

町生活改善推進協議会だより

まだまだ暑いこの季節にヘルシーな手作りカレーを！

【ナスと大豆のドライカレー】

カレーライスはカロリーと塩分が多く、気を付けたいメニューです。野菜と大豆を使ったヘルシーな手作りカレーを作ってみませんか？



【1人分】▼エネルギー (462kcal) ▼タンパク質 (11.4g) ▼脂質 (10.1g) ▼カルシウム (97mg) ▼塩分 (1.1g)

《材料 (4人分)》

- ◆ナス (小6本) ◆玉ネギ (1/2個) ◆トマト (1個)
- ◆ニンニク (2かけ) ◆オリーブオイル (大さじ2)
- ◆赤唐辛子 (小口切り 1/2本分) ◆大豆 [水煮] (160g)
- 【A】●水 (200ml) ●カレー粉 (大さじ3)
- 顆粒コンソメ (大さじ1) ●こしょう (少々)
- ◆ごはん (600g) ◆パセリ (みじん切り少々)

《作り方》

- ①ナスは1センチ幅のいちょう切りにし、水にさらす。玉ネギとニンニクはみじん切り、トマトは湯むきして1センチ角に切る。
- ②フライパンにオリーブオイルとニンニク、赤唐辛子を入れて熱し、ナスと玉ネギを炒める。
- ③野菜がしんなりしたら、大豆とトマト、Aを入れて水気がなくなるまで煮る。
- ④器にごはんと③を盛り、パセリを散らして出来上がり。

オシドリ
にゅんす
VOL.175



「1、2、3、準備体操をはじめよ」
【撮影者】山本正春さん (滋賀県守山市)

虫の音が響く今日このごろ、オシドリたちは南下の準備をしているのでしょうか。毎年時期になると姿を見せてくれる鳥たちに驚きと畏敬の念を抱きます。そして、シーズン到来の度に「あんだどこから来たかね」と問いたくなります。一般的に冬鳥は秋になると南へ移動すると言われていますが、渡りのルートはまだ解明の余地があるそうです。日野町のオシドリシーズンはそこまで来ています。迎える準備も始まります。皆さまのご理解とご協力をよろしくお願いします。

【連絡先】オシドリグループ事務局

森田 (電話 72・0271)