

東日本大震災から2年、早い復興を望む

3月に入り暖かい日が続いています。長かった冬も終わりを告げ、彼岸を迎えました。

3月11日で東日本大震災発生から丸2年を迎えますが、被災地の復興は思うように進んでいないようです。2月28日には、南三陸町の佐藤仁町長のお話を聞くことができました。2年経過し、ようやく方向が見えてきたとのこと。これからは正念場という決意や報道されていないことを直接聞くことができました。前に進まない要因の一つとして、国の法律が立ちはだかり困難を極めたと苦労も話されました。復興庁が中心となり、被災住民の立場に立った対応が望まれるところです。1日も早い復興がなされ、安心して暮らせることを祈念いたします。

2月15日には「学校支援ボランティア啓発大会」が開かれ、東京都杉並区の杉並第一小学校から文部科学省の社会教育アドバイザーとして活躍中の伴野博美さんにお越しいただき、お話を聞くことができました。杉並第一小学校といえば、そう、子どもたちが舟場の佐々木幹夫さん宅に毎年来てくれる学校です。同学校で学校支援を指導しておられる伴野さんが、子どもたちの話だけではなく、自らの目で日野町の実情を見たいとの思いで来町され、人のかかわりが温かく、とても良い町との印象を持たれたようです。

さて、滝山公園も春になれば桜とツツジの花見シーズンです。公園を利用いただきやすく整備していますので、皆さんぜひお出かけください。

(3月8日記)

日野町長 景山 享 弘



元気応援宣言!!

町食生活改善推進協議会だより

8

肉団子のもち米蒸し



《材料 (4人分)》

- ◆豚ひき肉 (200g)
 - ◆A [しょうが汁 (少々)、ネギ (みじん切り大さじ1)]
 - ◆もち米 (1カップ)
 - ◆砂糖 (小さじ1)
 - ◆しょうゆ (小さじ1)
 - ◆酒 (小さじ1)
 - ◆塩 (小さじ1)
- *つけあわせ (サンチュ、金柑、桜の塩漬け)

《作り方》

- ①豚ひき肉にAを入れ、粘りが出るまで混ぜ、8つに丸める。
- ②もち米は4時間ほど前から水につけておき、水気を切ってから肉団子につける。
- ③蒸し器に入れ、約30分蒸す。
- ④皿にサンチュをしき肉団子を並べ、金柑と桜の塩漬けを飾る。

【1人分】▼エネルギー (260kcal) ▼タンパク質 (11.9g) ▼脂質 (7.9g) ▼カルシウム (6mg) ▼塩分 (0.9g)



「飛べ、大空へ」

【撮影者】長道貴志さん (日野町)

オシドリにゆず

VOL.181

梅が咲き、春の陽射しが降り注ぐころ、オシドリの北帰行が始まります。春の風物詩。なんとなくその日が近いと感じることがあります。見上げる私たちの頭上を、何回か旋回して舞い上がり、高く高く消えていくのです。「もつそろそろだね」ボランティア仲間はずぶやきます。そして「いつてらっしゃーい。また帰っておいでよ」みんな手を振ります。オシドリの旅立ち。無事を祈ってやりましょう。

【連絡先】オシドリグループ事務局

森田 (電話 72-0271)