



町公舎の中から庭を見た様子



うっとりする優美な日本庭園に生まれ変わる



塀の白に緑の木々が映える庭

◆日野町公舎の庭が生まれ変わりました
趣ある庭をご覧ください

町公舎の改修に併せて、庭もきれいに生まれ変わりました。昨年、『現代の名工』に選ばれた、長住武美さん（後谷）が監修された「石の庭」で、石と木が絶妙に配られています。町公舎は、わたらの楽校根雨楽舎として土曜日と日曜日は開館していますので、ぜひ生まれ変わった庭をご覧ください。

オオキンケイギクの除去にご協力ください

毎年5月から7月ごろにかけて、道端や河原などで鮮やかな黄色の花を見かけたことはありませんか。

この植物は「オオキンケイギク」という、北米原産の特定外来生物です。非常に繁殖力が強く、もともと生息していた野草を追い払って繁殖するため、日本の生態系に重大な影響を及ぼす恐れがあります。オオキンケイギクの栽培、保管、運搬、販売、野外に放つことは法律で禁止されていますので、ご注意ください。

見かけた場合には、次の処理方法に従って除去していただきますようお願いいたします。

【問合せ】

処理方法が分からないなど詳しくは、鳥取県西部総合事務所日野振興センター日野振興局地域振興課（電話 72-2081）までお問い合わせください。



【処理方法】

①根から引き抜く（引き抜くことが困難な場合は、種がつく前に刈り取る）。



②その場で広げないように、2～3日天日にさらすなどして枯らす。



③ビニール袋などに密閉して燃えるごみとして処分する。

ウズラ卵を使った お弁当のおかず3種



元気応援宣言!!

11

町食生活改善推進協議会だより



《材料（4人分）》

A【たね】

◆合挽き肉（300g） ◆玉ネギ（50g） ◆ニンジン（30g） ◆インゲン豆（30g） ◆塩コショウ（少々）

●ウズラ卵（ゆで）

①玉ネギ、ニンジン、インゲン豆は小さく刻み、レンジで加熱する。

②ひき肉、塩コショウ、①を合わせる。

《作り方》

★スコッチエッグ

小麦粉・パン粉（適宜）
溶き卵（1個分）

①Aに小麦粉をまぶしたウズラ卵を入れて丸め、小麦粉、卵、パン粉の順につけて揚げる。

★ミートローフ

①ラップを広げてAを長方形に成形し、ウズラ卵を並べて隙間なく巻き、そのままレンジで加熱する。

②オーブントースターまたはフライパンで焦げ目をつける。

★福袋

油揚げ（小）（4枚）
だし汁（100ml）
しょうゆ（小さじ1/2）
みりん（小さじ1）

①油揚げの上を開き、ウズラ卵を入れて丸めたAを詰め、つまようじで止める。

②だし汁にしょうゆ、みりんを加えて調味し、①を入れて煮る。