



今年も元気いっぱいに演じます

第14回日野町民ミュージカル開始式



熱のこもった演技指導



小椋さんによる歌唱指導

開始式には、第1回公演から脚本、演出などを手掛ける渡邊勝子さん（広島県三原市）や歌唱指導を行う小椋美香子さん（米子市）も出席。出演者に激励の言葉を送り、早速、小椋さんによる熱の入った歌唱指導が始まりました。

今回のミュージカルは「1945年8月6日の出来ごとくたまもり神社で出会った仲間たち」と題し、日野町にゆかりのある登場人物たちに扮した出演者が、元気いっぱい演じます。今年10月25日に昼と夜の2回公演が予定されており、出演者は約半年間の稽古に入りました。

今年14回目を迎える「日野町民ミュージカル」の開始式が、5月6日、町文化センターで行われ、出演者とその保護者ら約40人が参加しました。

開始式では、町民ミュージカル実行委員長の田口享さんが「ミュージカルは町を元気にします。みんなで素晴らしいミュージカルにしましょう」と出演者らを激励しました。そして実行委員会事務局から今回の演目について説明を聞き、緊張した表情の出演者らは、公演に向けて気持ちを引き締めました。

昔の写真・資料収集にご協力を

町では、今後刊行予定の「日野町史(仮)」の編さんにあたり、まちのあゆみ・歴史を物語る写真や資料などを収集しています。

次のような資料をお持ちの方はご連絡ください。



大水害被害を受けた濁谷地区(昭和10年)

①日野町および旧町村に関する写真（明治から昭和の建物や地域の風景、祭り、行事など）

②日野町および旧町村に関する資料（行政の刊行物、書籍、商店チラシ、映像記録など）

③その他歴史的資料

※これらの資料をお持ちの方は、下記連絡先までお知らせください。記録を取ったうえで、資料価値の高いものについては、町史編さんに使用させていただく予定です。

■連絡先 日野町史編さん室（役場企画政策課内）
（電話72-0332）

ふるさとのことば

～日野弁なんずかんず～ 第22回

「しろみて」
この季節、田植えが終わって「しろみて」を行う集落もあるのではないのでしょうか。
田植えの労をねぎらって皆で「ごちそうを食べる」「しろみて」は、漢字では「代溝て」と書きます。「シロ（田んぼ）が苗で満ちる」からと言われています。また、「さのぼり」「さなぶり」と呼ぶ地域もあります。こちらは、農業の神様「さ」が、天に昇っていく「さ昇り」が語源とか。何気ないことばにも、面白い語源が隠されているんですね。

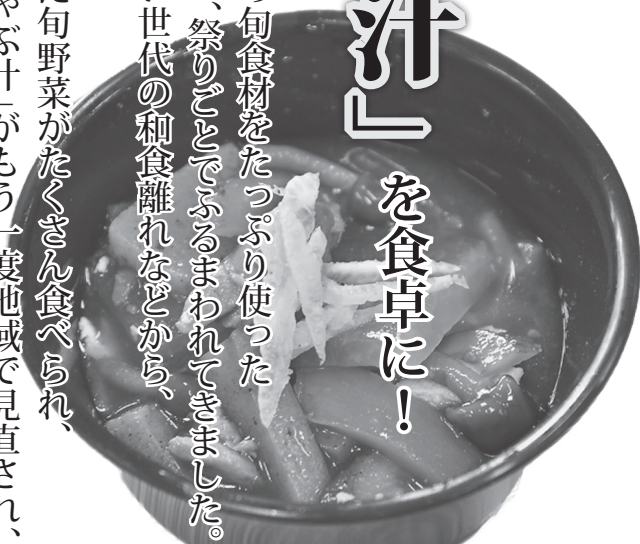
日野弁ピックアップ「し」
しゃたもんだ…分かり切ったことだ。馬鹿げたことだ。けしからん。 しこおだ…だそうだ。しごおする…懲らしめる。さばく。料理する。じげ…地元。 しじる…（肉などを）炒める、焼く。 じなくそ…嘘、いんちき。 しも…下流。米子方面。 しゃあね…性根。 しゃん…知らない。 しょおけめし…炊き込みご飯。 しわい…（肉などが）硬い。強情な。粘り強い。

協力：日野町歴史民俗資料館友の会

「じゃぶ汁」を食卓に！

ここ奥日野では、昔から地元の旬食材をたっぷり使った「じゃぶ汁」が各家庭や地域の行事、祭りごとでふるまわれてきました。しかし、食生活の多様化や若い世代の和食離れなどから、その存在が薄れつつあります。

そこで町では、地元で作られた旬野菜がたくさん食べられ、地元産品の消費にもつながる「じゃぶ汁」がもう一度地域で見直され、皆さんの食卓にのぼるよう普及啓発に取り組むことにしました。



「じゃぶ汁」をご存知ですか？

「じゃぶ汁」は、昔から地域の行事や祭りごとなどでふるまわれてきました。季節の野菜や肉などをたっぷり使って大鍋で煮込んだ素朴な料理です。使う食材や味付けは地域や家庭によりさまざま、それぞれに特徴があります。

昨年11月には、「じゃぶ汁」復活&普及プロジェクトによる「じゃぶ汁“味自慢”大試食会」が開かれ、町内4団体のオリジナルじゃぶ汁がふるまわれました。

今年度は、町内の各機関・関係団体と連携し、「じゃぶ汁」をすべての世代に幅広く知ってもらうため、次の5つを柱とした取組みを計画しています。

- ① イベントにおける「じゃぶ汁」の無料提供
- ② 「じゃぶ汁」をメニューに取り入れた郷土料理講習会の実施
- ③ 学校・保育所給食での提供
- ④ 食育教室・栄養改善教室でのメニュー化
- ⑤ のぼり旗、チラシを利用した啓発



基本の「じゃぶ汁」レシピ

- ① 旬の野菜やキノコ、肉を食べやすい大きさに切る。
- ② だし汁の中に、火が通りにくいものから順に入れて煮ていく。
※あらかじめ材料を油でさっと炒めても構いません。
- ③ じっくりと煮込み、食材のうまみを出す。
- ④ しょうゆ・みそなどでお好みの味を付けて出来上がり。

**材料や味付けを工夫して、
皆さんもオリジナルのじゃぶ汁を
作ってみませんか**

各種イベント会場でのじゃぶ汁無料提供、郷土料理講習会などの詳細は、決まり次第お知らせします。また、町ホームページでも随時情報を更新しますので、ご覧ください。

【問合せ】 健康福祉センター（電話 72-1852）