

# 町長の定期便

第25回

うれしい知らせが次々と

桜の花だと合わせるように、裏山のウグイスの鳴き声も一段と上手になり、良く通る声で「ホー ホケキョ」と鳴き、春を告げています。小学2年生の孫の話によると、「聞くのはオスで、メスを呼んで結婚するんだ」と真顔で話していました。このように自然に恵まれたこの地域で、生き物たちと共存でき、安心して暮らすことのできる住みやすいまちにしたいのですね。

今春からは、黒坂保育所を閉園し、津地のひのつこ保育所一園で保育を行うこととしました。今年の入所者数は89人ですが、この秋には95人になる予定です。この機会に、質の高い保育を目指して、安心して預けていただける施設を目指してまいります。お父さん、お母さん方が勤めるところが必要ですが、このたび町の事業所が事業を拡大し、職員の募集を始めたとのお話がありました。近いうちにハローワークを通じてご案内がありますので、ぜひ応募していただきたいと思います。

新しい企業誘致が難しい中でのお話であり、たいへんありがとうございます。現存する史跡などを保護と、正しい歴史を知り地域の活性化を図りたいと、ボランティアグループで活動されており、城跡には看板も設置され、立派なりフレットもできました。これらが基となり、元気な黒坂地区になりますよう祈念しています。

日野町長 景山享弘

（4月5日記）

## 町食生活改善推進協議会員さん オススメ料理 50



### ミルク入りひじきバーグ

スキムミルクでカルシウムを強化  
ひじきは残った佃煮を使っても



#### 【材料】4人分

- 合びき肉（赤身:350g） ●乾燥芽ひじき（10g）
- 長ねぎ（1本） ●玉子（1個）
- A【スキムミルク（大さじ3）、片栗粉（大さじ1）、酒（大さじ2）、塩（小さじ1/2）、黒こしょう（少々）】 ●大根おろし（100g） ●レタス、パプリカ（適量） ●ポン酢しょうゆ（大さじ4）
- サラダ油、酒（適量）

#### 【作り方】

- ①ひじきは水に15分ほどつけてもどし、ざるにあげる。ねぎはみじん切りし、玉子は溶きほぐす。
- ②ひき肉に①とAを加えて混ぜて4等分し、それぞれを小判型にまとめる。

フライパンにサラダ油大さじ1を熱して②を入れる。焼き色がついたら裏に返し、酒大さじ1/2をふってふたをし、5~6分焼く。

器に盛って大根おろしとレタス、パプリカを添え、ポン酢しょうゆをかけていただく。



『3対2でオスが多い。困ったな』

撮影 浦部二郎さん（江府町）

北へ、北へ

オシドリ  
にゅうす  
Vol. 122



【連絡先】

オシドリグroupe事務局  
森田（電話720271）

4月に入るとオシドリは北へ移動します。「どこまで行くか携帯電話で聞いてね」観察小屋ではそんな冗談も。日本オシドリの会の情報でも、この時期は確実に北へ向かっています。習性とはいえ本当に不思議です。秋にはまた再会できるでしょう。今シーズンも観察者は1万5000人を超え、案内ボランティアも大活躍。駐車場での「ほつとプレース・セルフひの」も大好評。お疲れさまでした。大勢の皆様に支えられ、心に残る良いシーズンでした。

●広報ひの 4月号 NO.651

●発行 日野町役場 〒689 4503 鳥取県日野郡日野町根雨 101 EL (0859) 72 0331 FAX72 1484

●編集 総務企画課 ●印刷 富印刷有限会社

●ホームページ <http://www.hino.tottori.jp/> ●電子メール [info@hino.tottori.jp](mailto:info@hino.tottori.jp)

広報ひの

24

2100