

# 町長の定期便

第25回

うれしい知らせが次々と

桜の花だよりと合わせるように、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、「鳴くのはオスで、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ものです。

今春からは、黒坂保育所を閉園し、津地のひのっ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、質の高い保育を目標にして、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、お母さんが勤める必要があるのですが、このたび町内の事業所が事業を拡大し、職員の募集を始めたこ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っております。

新しい企業誘致が難しい中でのお話であり、たいへんありがたいことと感謝しています。今、黒坂地区においては、「黒坂鏡山城下を知ろう会」が発足しています。現存する史跡などの保護と、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、立派なリー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さん オススメ料理 50

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



### ミルク入りひじきバーグ

【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でオスが多いの。困ったな』  
撮影 浦部二郎さん(江府町)

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「ほっとプレス・セルフピ」も大好評。お疲れさまでした。大勢の皆様を支えられ、心に残る良いシーズンでした。

【連絡先】 オシドリグループ事務局  
森田(電話72 0271)

## オシドリ

Vol. 122

