

町長の定期便

第26回

新年度、まちにもさまざまな動きが

この季節、ツツジに次いで山々の新緑がまぶしいばかりです。この広報紙がお手元に届くころは田植えも終えられていることでしょう。

国会も混乱していますが、4月30日には「ふるさと納税制度」の法案も可決され、我がまちもこの制度を導入し「愛と元気の日野町ふるさと基金」と名付け、ご寄付を募ることにしました。ご厚情いただいた方には、税法上の優遇制度もあります。皆さんのご協力・ご支援で、老若男女が暮らしやすいまちづくりを目指してまいります。

さて、今年も4月13日に大阪城公園に出かけ、奥渡出身で関西地区にお住まいの皆さんの恒例の花見会に参加しました。30余名が参加し、ふるさとの味、手作り料理での花見の宴で、いつまでも話の尽きない楽しい会でした。来年もまた会いましょう。

また、4月・5月は各団体の総会のときでもあります。出席してあいさつさせていただき、日ごろの欠礼のおわびとあわせ、町政報告をさせていただいております。そこで特に感じることは、町の財政難により、行政からの補助がなくなり、皆さんそれぞれの知恵と工夫により運営されていることです。自分たちの組織は自らが守るんだとの強い信念と覚悟を感じています。これらが今求められている地方再生の原点ではないでしょうか。

最後に、5月6日、第7回町民ミュージカルが本格的にスタートしました。皆さん応援してください。11月の公演が楽しみですね。

日野町長 景山 享弘
(5月6日記)

町食生活改善推進協議会さん オススメ料理 ⑤1



いつものごまあえにひと工夫
子 づ風味で新鮮な味わいに



小松菜とにんじんのごまソース

【材料】4人分

- 小松菜（小1束） ●にんじん（1/4本）
- 塩（少々）
- A【白すりごま（大さじ2）、砂糖（小さじ1/2）、塩（小さじ1/3）、酢（大さじ1）】
- 粉チーズ（10g）

【作り方】

- ①にんじんは4センチくらいの長さの粗い千切りにする。
- ②鍋に湯を沸かして塩をひとつまみ加え、にんじんをさっとゆでて取り出す。続けて小松菜をゆで、ざるにあげて水気を切る。

小松菜はにんじんに合わせて切り、Aを混ぜたごまソースであえる。

器に盛り、粉チーズを振る。



『筆舌に絶するこの美しさ』
撮影 河瀬謙二さん（米子市）

オシドリ

Vol. 123



留守番してます

夕暮れ時、20羽のオシドリが観察小屋の下に来ていました。北へ帰らずこの地で夏を過ごす留鳥です。どんな理由で残ったか聞いてみたいですね。留守番をしながら子育てをすることでしょう。夕方見に来てもらなさい。オシドリの親子連れに会えるかもしれません。オスの羽替えの様子にも興味がありますね。これは自然界からの贈り物です。

【連絡先】オシドリグループ事務局

森田（電話72 0271）