

こんにちは!  
町長です



ゆく年を振り返り、そして来る年に思いを巡らせる時期となりました。毎年このコラムを書く時は、いつも以上にじっくりと考えるようになりますから、時間の重みを感じるタイミングでもあります。

年初は、夏に開催される予定だった東京オリンピック・パラリンピックに対する期待一色でした。世界中からトップアスリートが集結し、日本選手にも多くのメダル獲得が期待されていました。

それを一変させたのが、世界的な新型コロナウイルス感染症の猛威でした。2月の大型クルーズ船の集団感染の発生から欧米での爆発的な感染拡大、そして4月に発せられた緊急事態宣言まで、あっという間の急展開でした。

その後も感染は上下を繰り返しながら続き、年末に向けては第3波という状況となりました。もちろんこの状況に対して医療体制の維持・強化や各種の経済対策が講じられ、また一人一人の衛生的な生活様式の定着もあって、国内ではパニックに至らずに済んでいます。感染拡大の防止と経済を両立させるという極めて難しい課題に取り組んできた一年だったと思います。

そして、ここに来てワクチンや治療薬に見通しが立ってきたことは、新しい年に向け大きな希望になります。ワクチン接種の主体は市町村になると考えられますから、全力で準備を整えることが年初の大きな仕事になると思います。

終わりに、例年よりは少し静かかもしれませんが、楽しいお正月を迎えられ、新しい年が皆様にとって希望に満ちたものとなることを祈念いたします。



▲令和2年度鳥取県畜産共進会での好成績報告に喜ぶ町長と受賞生産者の皆さん（11月24日撮影、応接室）

食生活改善推進員おすすめ

旬のレシピだより vol.14

いただき (ののこめし)

県西部に伝わる郷土料理



栄養価(1個)

エネルギー 525kcal 食塩相当量 1.9g

●材料(4個分)

- 米……………200g
- 鶏もも肉……………50g
- ごぼう……………30g
- にんじん……………20g
- 干しいたけ……………3枚

- ★ ●砂糖……………大さじ1と1/2
- しょう油……………大さじ2と1/2
- 酒……………大さじ2
- 三角の油揚げ……………4枚
- 昆布……………20cm
- だし汁……………600ml
- 爪楊枝

●作り方

- ①最初に米を洗い、ざるに上げておく。
- ②ごぼうはささがき、にんじんは長さ3センチの千切りにする。  
干しいたけは水で戻して薄切りにし、鶏肉は細かく切る。
- ③油揚げは、熱湯で2分ほどゆで、粗熱がとれたら、短い片方に切れ目を入れ、口を開き、水気をしぼる。
- ④米に★を合わせた調味料の1/3量と、具を混ぜ、油揚げに詰める。詰め終わったら、揚げの口を爪楊枝で留める。
- ⑤留めた油揚げの表面に、菜ばして10か所ほど穴をあけ、水で洗った昆布を敷いた炊飯器に並べ、だし汁と残りの調味料を加え、炊飯のスイッチを押す。  
※普段より炊飯に時間がかかることがあります。
- ⑥炊き上がったら、食べやすい大きさに切り、盛り付ける。

「ののこめし」とも呼ばれる「いただき」は昔、コメが貴重な時代には大変な御馳走で、「いただく」という感謝の気持ちがそのまま名前になったと言われ、特別な行事があるときなどに食べられていました。また、見た目が綿入れの着物の「布子」のようにふっくらしていることから、布子がなまって「ののこ」とも呼ばれています。