

キラリ人

近江日野 **川原** さん(21歳)※写真右
かわはら ひろみ
 しゃくなげ大使 **広美** さん(20歳)※写真左
ひろみ やすこ



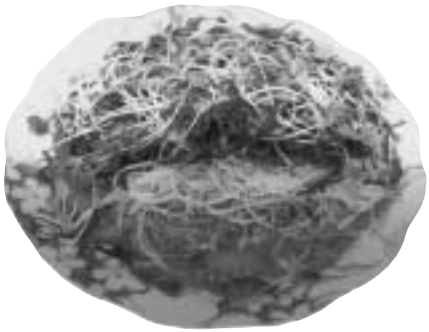
今年の「近江日野しゃくなげ大使」として、日野の観光PRとイメージアップのために活躍中のお二人。普段の様子や初仕事の感想など、その素顔に迫ってみました。

5月3日、おそろいのコスチュームに「近江日野しゃくなげ大使」のタスキを掛け、日野町に訪れた方を笑顔で迎え入れた二人。旧正野薬店から綿向神社、しゃくなげ溪まで、観光PRに町内を回られました。しゃくなげ大使としての初仕事を終え、「今日は初めての仕事だったので緊張したけれど、次からはリラックサスしてできるようにしたいです」と藤原さん。「知り合いの人に偶然出会ったけれど、普段と全然違うのでびっくりされました」と川原さん。「やってみたら？」と伯母

さんに推薦され、気軽な気持ちで応募された川原さん。会社にお勤めされていて、趣味はスノーボード。今季は10回ほど滑りに行かれたそうです。「友達や兄と日帰りで奥伊吹スキー場によく行きます」と兄妹の仲がとても良い様子。20歳になり、「いろんなことに挑戦してみよう」と思っ

て応募された藤原さん。大学では韓国と教育について勉強されています。「日野町の使節団として、韓国の恩山別神祭にも行きました」としゃくなげ大使になる以前から、町の姉妹都市である韓国・恩山面と交流をされています。「神輿や曳山のお囃子はすこく迫力がありました。お客さんやカメラマンも多くて、日野祭が有名なことが分かりました」と改めて日野祭の素晴らしさを実感された藤原さん。「棧敷窓から実際にお祭を見る体験をさせてもらえて良かったです。棧敷窓は、そこに住んでいる人たちだけの『ゼいたく』だと思いました」と一年に一度、日野祭を見るためだけに作られた『棧敷窓』に感動された様子の川原さん。二人とも今回の観光PRで、日野の魅力を再発見された様子でした。今後の抱負をお聞きしたところ、「私たちの取り柄は、笑顔と明るさ。お客様に聞かれたことが答えられるように、もっと日野のことを勉強してステップアップしたいです。そして、町をイメージアップさせたいです」と笑顔を決やさずお話しくださいました。その優しい笑顔と人懐っこい明るさで日野を訪れた方だけでなく、住民の皆さんも笑顔にしてくれること

ヘルシークッキング



材料(4人分)

白身魚(刺身用) 200g、オレンジ2個、大根10cm、大葉20枚、かいわれ大根1/2パック、にんにく1片、しょうが適量、ポン酢しょうゆ大さじ4

白身魚刺身とオレンジのたたき

作り方

- ①棒状の刺身は3~4mmに切る。(少し凍らせると切りやすい)
- ②オレンジは皮と白綿を取り除き、縦半分に切り、3~4mm厚さの扇形に切る。
- ③大根は、かつらむきの千切りに、大葉も千切りにする。にんにくは、みじん切りし、しょうがはすりおろす。
- ④大皿にオレンジと刺身を挟みながら皿全体に並べ、にんにく・しょうがを振りかける。
- ⑤大葉、かいわれ大根を上に乗せ、冷蔵庫で冷やす。
- ⑥ポン酢しょうゆをかけて、出来上がり。

☆1人分エネルギー 144kcal
 たんぱく質12.9g/脂質3.1g/
 食塩相当量1.6g



健康推進員
 外池 良子さん
 (村井2区)

ポイント

食欲のない時やホームパーティの1品に。低カロリーなので安心して食べていただけます。オレンジの代わりに梨や柿を使うと四季を通じて作れます。