

キラリ人

にし 小西 しげお 茂男 さん(村井2区・77歳)



▲町内の神社・寺院を巡り、「いろいろな発見がありました」と語る小西さん

「観光ガイド資料2・日野のことをもっと知りたい」を冊子にまとめられた小西さん。冊子づくりの様子や、日野観光ボランティアガイド協会の活動などをお聞きました。

今年2月に日野観光ボランティアガイド協会の小西さんが、「観光ガイド資料2・日野のことをもっと知りたい」を作成されました。これは、同協会の研修担当である小西さんが、研修で使った資料をまとめられた「観光ガイド資料1・日野にはこんな所がありますよ」の第2弾です。日野町内の神社・寺院(薬師堂・地藏含む)のほぼすべてを網羅したもので、神社106か所、寺院105か所が掲載されています。

小西さんは、神社や寺院を一つひとつを巡ってカメラに

このような資料をまとめたものがなかったで、できて良かったと思います」と冊子の完成に感慨もひとしおの様子。今後、この冊子は、日野観光ボランティアガイド協会の研修資料として活用されます。

4月から6月ごろは、多くの観光客が訪れる季節です。町のあちらこちらで、スピーカーを片手に団体のお客様に観光案内をされている協会の方の姿が見かけられます。「日野の観光の最前線で行っている」という意識を持ちながらやっています。日野はいい所だったなあと感じてもらえるように、笑顔をやさしく、こやかな対応を心がけています」と小西さん。

収め、町史(旧日野町)や蒲生郡史など、たくさん資料を参考にしながら、その由来や祭礼などの説明文をまとめられました。参考資料の少ない所が多く、直接聞き取りもされたそうです。訪問した先で、「火事で燃えて、古い資料はありません」と言われたことも。普段あまり行ったことがない所に行き、「こんな小さな字に、立派なお寺や神社があるんやなあ」と、とても感動されたそうです。こうしてまとめた原稿をパソコンに打つ作業は、何日も夜遅くまでかかりました。「今まで

続編として、町内の「祭り」をまとめてほしいという声や協会員から出されているそうです。小西さんは、道端に残っている古い道標を調べてみたいとも考えておられます。「自分の健康のため、生きがいのために」と話されるその瞳には、日野をもっと知りたい、そしてみんなに伝えたいという思いがあふれていました。

さわら 鱈の風味焼き

作り方 ①鱈は1切れを2つに切り、振り塩をする。にんじんは3cm長さのせん切りにする。ししとうは切れ目を入れる。しいたけは5mm幅の薄切りにする。長ねぎは斜め薄切りにする。②④を混ぜ合わせ、①の材料を加えて全体を軽く混ぜ合わせ、15分程置く。③クッキングシートを20×30cm程切って広げ、②を4等分したものを中央に置き、パルメザンチーズを振って、キャンディー包みのように包み、両端をひねって閉じる。④180℃に熱したオーブンで20分焼く。⑤焼き上がれば器に盛り、くし型レモンを添える。

☆1人分エネルギー 202kcal
たんぱく質18.2g/脂質10.0g
食塩相当量0.9g

ヘルシークッキング



材料(4人分)

鱈60g×4切れ(振り塩各小さじ1/5)、
④【すりごま大さじ1½、しょうゆ大さじ1、みりん大さじ2、七味唐辛子少々】
長ねぎ1本、ししとう12本、にんじん40g、しいたけ4枚、レモン½個、パルメザンチーズ大さじ1



健康推進員
たかだ しげ子 さん
(大窪2区)

ポイント

淡泊な魚も、ごまやチーズをからめることで、味にこくが出て、塩分を抑えることができます。