

# まちのたから 発見

日野町地域おこし協力隊  
ひろせ けい 廣瀬 圭さん・にしかわ え 西川 みさ枝さん

1月5日(月)および3月2日(月)に、「日野町地域おこし協力隊」の委嘱状交付式を行いました。隊員には、廣瀬圭さん、西川みさ枝さんが着任され、「移住定住の促進」「関係人口の創出と拡大」に取り組んでいただきます。今回は、お二人に「日野町地域おこし協力隊」になったきっかけや現在の思いなどを伺いました。



▶1月5日(廣瀬さん) ▶3月2日(西川さん)



ひろせ けい 廣瀬 圭さん

はじめまして、廣瀬圭です。私はUターンで日野町に帰ってきました。

日野町地域おこし協力隊になったきっかけは、幼いころから地域の行事に関わる事が多く、日野町のことが大好きでした。就職で県外に出てからも「いつか日野で仕事が出来たい」と思っていたことから、退職を機に協力隊に応募しました。

この3年間では、日野町に関わってくれる人を増やしたいと考えています。日帰りのツアーなどまずは気軽に来てもらうことから始めていきます。地域の方々のつながりを大切にしながら、町の魅力を引き出し、実行力と柔軟さをもって地域の発展に貢献していきます。

はじめまして、西川みさ枝と申します。名古屋市出身です。以前は、名古屋市のホテルの宴会営業アシスタントをしており、若いときはホテルマンとして働いていました。

日野町地域おこし協力隊になったきっかけは、地域貢献の仕事に興味があり、自分なりに役に立てることはないかと考えて、登録していた移住交流サイトから日野町の記事を見て、歴史や自然の豊かさに魅力を感じました。

任期中は、日野町の魅力を見つけ、つながりを作り、ここでしか体験できないようなことを発信したいと思っていますので、よろしくお願いいたします。



にしかわ え 西川 みさ枝さん

まちの花  
しゃくなげ観光が  
はじまります



国の天然記念物に指定されている鎌掛谷ホンシャクナゲ群落が4月中旬から開花時期を迎えます。今年も開花時期に合わせて現地案内所の開設、特産品の販売を行いますので、ぜひ日野のホンシャクナゲをお楽しみください。

※開花状況により内容が変更となる場合がございます。

※開花状況は日野観光協会のホームページなどでお知らせしますので、ご確認ください。



日野町観光協会ホームページ

◆問い合わせ先  
日野観光協会  
☎0748-5216577

町ホームページ内でも  
町的话题を紹介しています  
ので、ぜひご覧ください。



## 近江日野商人サミット

2月7日(土)、わたむきホール虹で「近江日野商人サミット」を開催しました。当日は、町内外から約150人が参加され、上野田芝田楽縮太鼓および日野祭曳山囃子方交流会の皆さんによる日野祭囃子の演奏で開幕しました。



「近江日野商人ゆかりの酒限定セット」お披露目

近江日野商人でつながる輪



滋賀県知事三日月大造氏を来賓に迎えた開会セレモニーに続き、基調講演では、京都大学名誉教授の佐伯啓忠氏が登壇し、日本型の経済・社会の継承のためには、私たちの先人、祖先への感謝が大切であることなどについて語られました。日野町長と現代版近江日野商人による、「こころ」のトークセッションでは、近江日野商人の「陰徳善事」の考えの次世代への継承と時代の変化に対応したチャレンジについて活発な意見が交わされました。また、懇親会「日野大当番仲間大寄合い」では、日野商人ゆかりのお酒や郷土料理等を楽しみながら参加者同士が交流を深めました。

## 西大路幼稚園×南比都佐幼稚園 最後の交流会

2月10日(火)、南比都佐幼稚園で西大路幼稚園(4歳児・5歳児が在籍)と南比都佐幼稚園(3歳児・5歳児が在籍)の交流会が行われました。

はじめに4・5歳児が一緒に朝の会であいさつしたり歌ったりした後、全員が遊戯室に集まり、各園の生活発表会で行った劇とオペレッタ(音楽劇)を披露しました。劇中には鉄棒、縄跳び、跳び箱などをする場面もあり、披露した園児に大きな拍手が送られました。



4・5歳児は、発表の後も一緒に給食を食べたり、自由に遊んだりして交流しました。両園は4月から休園しており、年度内の閉園が決定しています。この日が最後になりましたが、園を越えて友達と楽しく過ごし、子どもたちの笑顔があふれる交流会となりました。

楽しい思い出になりました。



両園は4月から休園しており、年度内の閉園が決定しています。この日が最後になりましたが、園を越えて友達と楽しく過ごし、子どもたちの笑顔があふれる交流会となりました。

## 日野菜漬け入り和菓子 『菜想い』作り体験

2月13日(金)、JAGグリーン近江日野東支店で、同志社大学政策学部足立ゼミの学生チーム(5名)が考案した日野菜漬け入り和菓子『菜想い』の和菓子作り体験が開催されました。当日は二部制で行われ、町内外から計15名が参加しました。

講師を務めた「特産品館 伊勢藤」の堀口さんは、和菓子作りで特に大切なポイントとして、餡を生地で包む「包餡」・色のグラデーシオンをつける「ほかし」・顔のパーツの配置であると話されました。また、餡に使用する日野菜漬は、水分が残っていると餡がやわらかくなってしまつたため、しっかりと水気を絞ることが重要であること、練り切りは乾燥しやすいため手早く作業することも説明されました。参加者は「とても楽しかった」「完成イメージを持って作ることが大事だと感じた」と話されました。

『菜想い』は、特産品館伊勢藤の店頭販売のみとなっております。事前にお電話(0748-5215307)でご予約のうえ、来店いただくことをおすすめします。



餡×日野菜漬

※バレンタインデー仕様

『菜想い』作りに挑戦☆

