

# 町長だより



朝日町長 矢野純男

皆さん、こんにちは。

早いもので町長に就任させていただきましてから4ヶ月目となる9月が終わりました。新米町長である私にとりまして、この9月の印象を一言で表すと「モーレツ」ということになります。具体的には、まだまだ続く「モーレツな暑さ」、台風等による「モーレツな風と雨」、定例議会と各種委員会に向けての諸準備、小中学校の体育祭応援、敬老会でのお祝い挨拶等「モーレツな忙しさ」といった感じです。

中でも町長就任後初めての経験となりましたが、9月4日深夜から5日未明にかけての記録的な大雨の際に、气象台からの警報発令に伴い、役場に災害対策本部を設置し、避難勧告を発令させていただきました。一時、員弁川が警戒水位を越すレベルに達して、一部地域での道路へ

の冠水はありましたが、被害にはありませんでした。

しかしながら、近隣の市町では尊い人命が失われる等大きな被害も発生しております。千葉県では大規模な停電と長い断水で当たり前の日常生活がおくれない等の大きな被害も出ていることはご承知の通りです。

このことを通じて、改めて「自然の脅威」を感じると共に、「災害対策の重要性」を認識致しました。公約でも申し上げておりますが、町長としての最大の務めは町民の皆様の「生命」と「財産」を守ることでありと認識しておりますので、今後の町政運営に「防災」、「減災」という観点からの諸準備と訓練実施、「危険箇所」の点検と対策実施を確実に反映させていただく所存でございます。

そろそろ涼しい秋の到来が待ち遠しいところでございますが、町民の皆様におかれましてはくれぐれもご自愛いただき、健やかな日々を送っていただきますようお願い申し上げます。

令和元年10月

## 朝日町食生活改善推進協議会 クッキングプラザ

めかじきは、良質なたんぱく質を豊富に含む白身魚でくせがないため、コクのある中華味がとても合います。

### めかじきの中華炒め



#### 材料(4人分)

めかじき……………240 g	A	醤油……………大さじ1/2
薄力粉……………大さじ1		オイスターソース…大さじ1
オリーブ油……………大さじ1		みりん……………大さじ1/2
まいたけ……………120 g		酒……………小さじ2
ねぎ……………50 g		酒粕……………20 g
筍……………120 g		鷹の爪……………適量
人参……………60 g		

#### 作り方

- ①まいたけをほぐす。ねぎは斜め切り、筍は1mm厚さのスライス、人参は千切りにする。
- ②Aの調味料を混ぜ合わせておく。
- ③めかじきは拍子木切りにして、薄力粉をまぶしておく。フライパンを熱し油をひき、両面色よく焼く。
- ④続いて、①の野菜類を加えて火が通ったら、Aの合わせ調味料を回しかける。
- ⑤器に盛り、出来上がり。

エネルギー	たんぱく質	脂 質	塩 分
177kcal	15.0g	7.4g	0.9g