

新年のごあいさつ

皆様方には、健やかな新春をお迎えることと、心よりお慶び申し上げます。

本町議会に対し、日頃より暖かいご支援とご協力を賜わり、議員一同、深く感謝とお礼を申し上げます。

さて、昨年は新型コロナウイルス感染症による影響が徐々に和らぐ一方で、円安の影響による物価高騰が生活に大きな影響を及ぼしました。特に食料品やエネルギー価格の上昇が町民の皆さまの暮らしに影響を及ぼしております。本町においても、町民の皆さまが安心して暮らせる環境を守るため、執行部と一丸となり各種施策に取り組んでまいります。

また、今後のまちづくりの指針となる「第6次西ノ島町総合振興計画」の策定が大詰めを迎えております。この計画は、町の将来像を見据え、持続可能で活力ある地域づくりを目指す指針として位置づけられる重要なものです。高齢化の進展や人口減少といった課題に立ち向かいながらも、西ノ島の豊かな自然や文化を次



世代へと継承していくため、町民の皆さまと力を合わせてまいります。

本年2月には、私も議員は4年の任期が満了し、町民の皆さま方のご判断を仰ぐこととなりますが、議員一人ひとりがその責務を自覚し、より一層の資質向上に努めるとともに、議会の改革・活性化に取り組みながら町民の皆さまの負託とご期待に応えるべく、誠心誠意尽くしてまいりますので、ご存じます。

結びに、町民の皆さまのご健康とご多幸、そして西ノ島町のさらなる発展を心からお祈り申し上げます、新年のご挨拶とさせていただきます。

令和7年 元旦

西ノ島町議会

議長 竹谷 実

令和6年度
島根県各種
功労者表彰

おめでとうございますー！
結成から28年
食改さんが表彰されました！



▲ 坂栄町長へ受賞の報告



▲ 丸山知事より表彰を受ける松浦会長（左）

令和6年11月28日（木）、サンラポーむらくも（松江市）において、「島根県各種功労者表彰式」が執り行われ、保健・医療・福祉等の分野で「西ノ島町食生活改善推進協議会」が受賞されました。

西ノ島町食生活改善推進協議会は、平成8年に結成され今年で28年目となります。郷土料理の伝承や食生活改善活動だけでなく、本町のイベントには欠かせない存在となっており、長年地域を支えるボランティア活動に努め社会福祉の向上に寄与したとして受賞されました。

表彰式に出席された、松浦幸子会長には、丸山知事から石州和紙で作られた表彰状が手渡され、石原副知事からは記念品が贈呈されました。

受賞されました「西ノ島町食生活改善推進協議会」の皆様、おめでとうございます。今後のますますのご活躍を祈念いたします。

わが家の一流シェフ in 隠岐

料理コンクール



このコンクールは、隠岐地域に住んでいる児童・生徒の皆さんに「習慣的に朝食を食べることに」「色々な食材を知り、自分で調理できる力を身につけること」を目的に隠岐圏域健康長寿しまね推進会議まめまめ部会が実施しています。

今年度は『簡単に作れる！いつもの朝ごはんにひと工夫』をテーマにレシピを募集したところ、81点の応募があり、審査の結果、西ノ島中学校1年村上桃萌さんが「優秀賞」、西ノ島中学校1年宇野日香さん、木村太一さんが「優秀賞」を受賞されました。おめでとうございませう！受賞した3名のレシピは、下記をご覧ください。

受賞作品の
全レシピはこちら▼



【写真上】左より 坂会長、宇野日香さん、村上桃萌さん、村上校長先生 【写真下】隠岐圏域健康長寿しまね推進会議 会長の坂さんより表彰を受ける西ノ島中学校生徒



調理時間 15 分

【材料】
4人分

5種の野菜ミックス	100g
コーン	30g
ウインナー	1本
塩昆布	5g
チーズ	30g
オリーブオイル	大さじ1
ケチャップ・マヨネーズ	各大さじ1
ライスペーパー	2枚

やさいたっぷりライスパーパーピザ

西ノ島中学校 1 年 村上 桃萌 さん

【作り方】

- ①フライパンにオリーブオイルをひき、ライスペーパーを2枚おく。
- ②ケチャップ・マヨネーズをぬる。
- ③5種の野菜ミックス、コーン、ウインナー、チーズをのせる。
- ④塩昆布をまばらにおく。
- ⑤ふたをして弱火から中火で焼く。



POINT

野菜をたくさん食べられるよ



調理時間 6 分

【材料】
4人分

干しいたけ (カット)	2つまみ
オクラ	5本
エノキ	1/2袋
コンソメキューブ	8g
塩・コショウ	少々
ミニトマト	4個
卵豆腐	1パック

暑い夏にタイパスープ！

西ノ島中学校 1 年 宇野 日香 さん

【作り方】

- ①鍋に水を入れて干しいたけを入れておく（水はスープ茶碗2杯分）。
- ②エノキを4分の1に切り、①の鍋に入れる。
- ③オクラ（輪切り）とミニトマト（8等分）を切り、鍋に入れ、強火にする。
- ④沸騰したらコンソメキューブを入れて火を弱火にする。
- ⑤塩とコショウ、さいの目に切った卵豆腐を鍋に入れる。
- ⑦中火にし、ぐらっとしたら火を止める。



POINT

干しいたけを入れることで出しが出ておいしい



調理時間 20 分

【材料】
4人分

卵	8個
牛乳	大さじ8
ほうれん草	30g
キノコ	50g
塩・コショウ	少々
ケチャップ	お好み

レンジで簡単！具たくさんオムレツ

西ノ島中学校 1 年 木村 太一 さん

【作り方】

- ①キノコとほうれん草をみじん切りする。
- ②ボウルに卵と牛乳、塩・コショウを入れながら混ぜる。
- ③切ったキノコとほうれん草を入れて、耐熱ボウルにラップをし、卵を流し込む。レンジ（500W）で1分ほど加熱し、かき混ぜる。再度、レンジ（500W）で1分30秒ほど上ずみがか半熟状になるまで加熱する。
- ④レンジから取り出し、手前から巻き、両端をねじってラップの口を止めて皿に盛りつけ、お好みでケチャップをかける。



POINT

パンとスープにあうかも！