

せんひなものがたり 千雛物語

雛人形としての役目を終えて引退後、日野町のまちなかで第二の人生を送っている福よせ雛たち。そんなお雛さまたちは、今日は何をして過ごしているのでしょうか？



春は移動の季節。お雛さまのまち日野町に、よってらっしゃい、みてらっしゃい！

新玉ねぎで「皮なしシュウマイ」



《作り方》

- ① 玉ねぎは薄切りにして、片栗粉をまぶす。豚ひき肉に塩を加えよく練る。
 - ② すべての材料をよく混ぜ合わせ、16等分に丸める。
 - ③ フライパンに隙間をあけて並べ、ふたをして弱火にかけ、少量の水を入れて12分程度蒸し焼きにする。
- ★ お好みで、えび、コーン、グリーンピースなどを飾る。

カンタン！時短！ おすすめレシピ

《材料》 (12個分)

| | |
|-------|-------|
| ・豚ひき肉 | 250g |
| ・塩 | ひとつまみ |
| ・新玉ねぎ | 1/2個 |
| ・片栗粉 | 小さじ2 |
| ・しょうゆ | 小さじ2 |
| ・砂糖 | 小さじ2 |
| ・ごま油 | 小さじ1 |

《コメント》

★材料も少なく、簡単にサッと作れます。フライパンで蒸し焼きにするほか、蒸し器で蒸す、シリコンスチーマーなどを使いレンジで蒸す方法もあります。

★玉ねぎはなるべく薄くし、片栗粉をまぶすのがポイント。



【1人分3個】 エネルギー (163Kcal)、たんぱく質 (12.1g)、食塩相当量 (0.6g)

【連絡先】オシドリグループ事務局 森田 (電話72・0271)

日野町で過ごしたオシドリは北帰行中です。陽気が良くなると誰かが合図を出すのでしよう。行動開始です。自然の摂理とは言え畏敬の念が湧いてきます。目的の地に無事到着するよう祈ってやましよう。

長年オシドリに関わって一番の心配は鳥インフルでした。全国のどこかで鳥インフルのニュースが流れると、何事もなく春を迎えてほしいと心から願いました。おかげで今季も元気に北帰

オシドリにゆ〜す VOL.292 ～北へ、北へ～



おしりフリフリ王子さん。見返り美男子だね

【撮影者】涌谷睦子さん (日野町)

行。こんなにうれしいことはありません。今ごろどこを飛んでいるでしょう。

ボランティア仲間は、三月末、観察小屋を片付けながら思い出話に花を咲かせました。これでひと区切りです。活動拠点だった小屋は仲間の手作り作品。一つ一つの小窓が光を浴びて輝いて見えました。最後の最後まで声をかけ、駆けつけてくださった方々、ありがとうございました。