

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？



駅長さんに変身！
出発進行！

**春菊となめたけの
ふわふわ玉子**



**カンタン！時短！
おすすめレシピ**

《材料》（2人分）

- ・卵 2個
- ・春菊の葉 20g
- ・なめたけ 大さじ2
- ・絹ごし豆腐 60g
- ・ごま油 小さじ1/2

《作り方》

- ① 卵を溶きほぐし、細かく刻んだ春菊の葉、なめたけ、つぶした豆腐、ごま油をよく混ぜる。
- ② フライパンに流し入れて焼く。

《コメント》

- ★つぶした豆腐を入れることで、時間が経ってもやわらかいまま。ごまと春菊の香りがマッチします。
- ★キレイに巻いて卵焼きにしても、炒り卵風にしてもOK！
- ★味付けは、なめたけの塩分で調整してください。



【1人分】 エネルギー（136Kcal）、たんぱく質（9.8g）、食塩相当量（1.1g）

2015年の春から3年お世話になった柳下昂太郎です。

高校3年生になりました。4年生の時、東京を出て見知らぬ土地で宿泊はもちろん初めてで、ましてや先生も一人しかいない。そんな状況に初めはワクワクよりも不安が勝っていました。日野町の皆さんの温かい迎えにホッと胸をなでおろしたのを今でもよく覚えています。

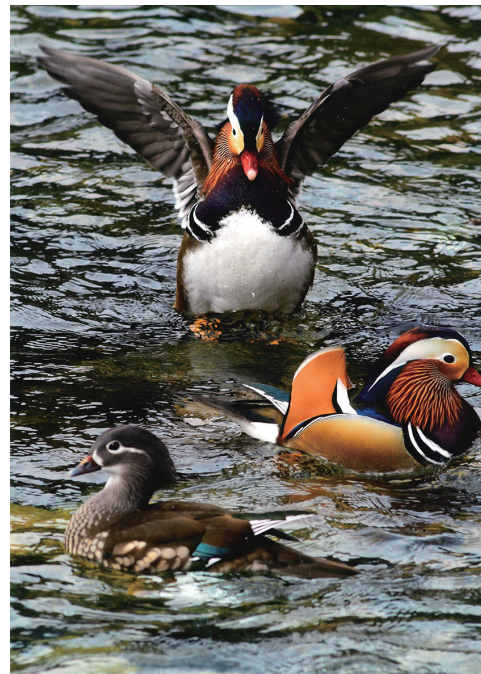
他にも、早朝の気持ち良い空気、静寂に包まれた観

【連絡先】オシドリグループ事務局 森田（電話72・0271）

察小屋、年季の入った居心地の良い沙々樹邸、初めて乗った軽トラの荷台、力強い牛、本当に沢山の思い出が日野町には詰まっています。その一つ一つの思い出すべてに共通すること、それは「思いやりの心」です。あんなにも「温かい」と言う言葉がふさわしいものはありません。

日野町の皆さんなら、コロナ禍でも台風でも、どんな壁でも乗り越えられると思います。応援しています。

（東京から 柳下昂太郎）



鬼ごっこ開始。つかまえるぞ。
逃げろ。逃げろ。

【撮影者】末岡一登さん（広島市）

**オシドリ
にゅるす**

VOL.300

天使の
便り⑥

