

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？



雨の日は相合い傘で
仲良くおでかけ♪

とうもろこしご飯



《作り方》

- ① トウモロコシは芯から削ぎ落とす。
- ② 米はといで、普通の水加減に浸漬する。
- ③ ②に酒、しょうゆを入れて混ぜ、トウモロコシをのせて炊く。
- ④ 炊きあがったら熱いうちにバターを入れて混ぜ合わせる。
- ⑤ 茶わんに盛り付け、お好みで黒コショウを振る。

【1人分】 エネルギー（349Kcal）、たんぱく質（6.1g）、食塩相当量（0.5g）

カンタン！時短！
おすすめレシピ

《材料》（4人分）

- 米 2合
- トウモロコシ 1本分
- 酒 大さじ2
- しょうゆ 小さじ1
- バター 20g
- あらびき黒コショウ 少々

《コメント》

★カレーライスやオムライスにもよくあうご飯です。



オシドリにゆ〜す VOL.307
～空飛ぶ宝石～



大物ゲット。おどろき。桃の木。山椒の木。

【撮影者】柳由紀子さん（東京都）

カワセミは「空飛ぶ宝石」と呼ばれる人気者です。コバルトブルーの美しい鳥で体長は17センチほど。観察小屋からは、めったに見られない貴重な存在でした。「水辺の宝石」とも言われています。

水面に張り出した木の枝や岩、杭などに止まって、水中の獲物を探し、見つけたらダイビングして捕らえます。獲物が大きい場合は、木や岩にたたきつけて、弱らせてから飲み込みます。

消化できないもの（魚の骨やウロコ、殻など）は、吐き戻すそうです。

学術的な分類では、カワセミも、ヤマセミも、アカシヨウビンも、「ブッポウソウ目カワセミ科」となっています。それぞれの特徴を知るとおもしろいです。

鳥たちの子育てが一段落したこのころ、みんな元気かな。カワセミは、どんな所に巣穴を作ったのかな。興味津々です。身近な情報はありませんか。

【連絡先】オシドリグループ事務局 森田（電話72・0271）