

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？



根雨駅で
お待ちしております♪

長いもの
フライドポテト



《作り方》

- ① 長いものは皮ごとスティック状に切り、水にさらす。
- ② 水気をふき取り、170℃～180℃の油で揚げる。
- ③ 塩、コショウなどお好みで振る。

《コメント》

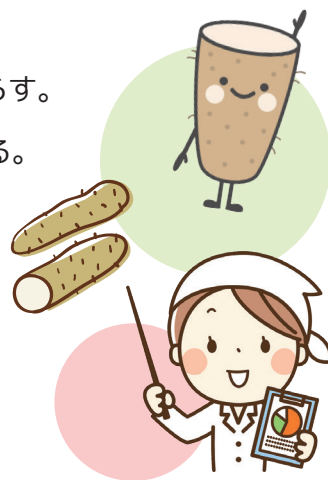
- ★長いものフライドポテトは、ジャガイモとは少し違った食感と軽い感じが魅力です。
- ★粉チーズ、ガーリックパウダーなどを振ると、お酒にもよく合います。

【1人分】 エネルギー（126Kcal）、たんぱく質（2.0g）、食塩相当量（0.7g）

カンタン！時短！
おすすめレシピ

《材料》（2人分）

- 長いも 1/4本
- 揚げ油 適宜
- 塩 ひとつまみ
- コショウ 少々
（粉チーズ、乾燥パセリなど）



オシドリにゆ〜す VOL.309
～目が金色だよ～



お食事タイム。今日はカニを食べたいな。

【撮影者】木島泰さん（日野町）

【連絡先】オシドリグループ事務局 森田（電話72・0271）

キンクロハジロは、オシドリと同じカモ目カモ科です。名前の由来は見た目通りで、目が**金色**、頭や背中**は黒**、腹と脇は**白**です。後頭部に冠羽があり、大きさは40センチくらい。冬鳥で内陸の池に多くいるそうです。水に潜って、カニや貝、水生昆虫や水草を食べます。

メスは地味ですが、オスと同様に、目が金色で冠羽を持っています。昨秋、日野川では30羽くらいの集団を見かけました。この冬も「だんだん」です。

会えるといいですね。8月末、東京から日野町へお客様がありました。16年前に来町したオシドリ天使のご両親様で「その節には大変お世話になった。感謝している。忘れられない。一度来てみたかった。お会い出来てうれしい」と話されています。「鳥取、大洪水。大丈夫？」とオシドリ天使からもメッセージ。いつまでも日野町を覚えていてくださって、こちらこそ「だんだん」です。