

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？



スマホ操作はおてのもの！映える写真も撮ってSNSにアップしよう

シャキシャキ
新じゃが和え



《作り方》

- ① ジャガイモをせん切りにして、水にさらす。
- ② 三杯酢をひと煮立ちさせる。
- ③ 鍋に、水と①を入れて火にかけ、鍋のふちが沸騰しだしたらざるにあげ、水気を切る。
- ④ ジャガイモを三杯酢であえる。

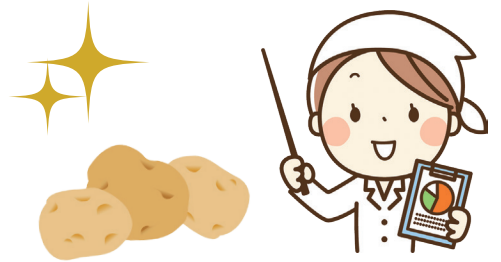
カンタン！時短！
おすすめレシピ

《材料》（2人分）

- ・新ジャガイモ 中2個（150g）
 - ・三杯酢 ※市販の調味酢でもOK
- | | |
|-----|--------|
| 酢 | 大さじ3 |
| 砂糖 | 大さじ1.5 |
| 塩 | ひとつまみ |
| だし汁 | 大さじ1 |

《コメント》

- ★収穫したてのジャガイモならではの食べ方を楽しみましょう。
- ★三杯酢のほか、市販の調味酢を上手に使うとさらにカンタンです。



【1人分】 エネルギー（131Kcal）、たんぱく質（2.9g）、食塩相当量（1.3g）

【連絡先】オシドリグループ事務局 森田（電話72・0271）

多くのオシドリファンやシドリ観察小屋」が移転を余儀なくされることとなり、この春は皆様にとって特別な春となるのではないのでしょうか。

皆様手作りされ、地震や水害にあいながらも、長年愛情をもって維持管理されてきたあの素朴で15人も入れば一杯になりそうな「オシドリ観察小屋」が移転を余儀なくされることとなり、この春は皆様にとって特別な春となるのではないのでしょうか。

写真愛好家を受け入れ、全国紙にもしばしば登場する名所となっています。あのほっこり感満載、全国唯一、至近距離で野鳥とふれあえる鉄橋下の観察小屋。あの手作りの小屋は「日本一」どころか「世界一の観察小屋」です。

およそ30年間、しかもそのシーズンが厳冬期という条件の中、小屋を守り、鳥を守ってこられた皆様に「大アップレ」と心から敬意を表したいと思います。ご苦勞様でした。（次回に続く）

オシドリにゆ〜す VOL.293
～大アップレ～



さあ一出発だ。ちむどんどんするね。

【撮影者】西村昌敏さん（日野町）