

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？



お気に入りの御朱印帳
持って出かけよう♪

シイタケと
豆腐の茶碗蒸し



《作り方》

- ① 卵をときほぐし、水としょうゆを混ぜる。
- ② 豆腐は箸でくずし、①とよく混ぜる。
- ③ シイタケは薄切りにする。
- ④ 耐熱の器に具材を入れ、豆腐をあわせた卵液を注ぐ。
- ⑤ ふんわりとラップをかけ、150～200wの電子レンジで7分ほど加熱する。

【1人分】 エネルギー（82Kcal）、たんぱく質（7.5g）、食塩相当量（0.8g）

カンタン！時短！
おすすめレシピ

《材料》（2人分）

- ・卵 L玉 1個
- ・水 150ml
- ・しょうゆ 小さじ 1
- ・シイタケ 小 2枚
- ・かに風味かまぼこ 20g
- ・豆腐 80g

《コメント》

- ★蒸し器などで蒸してもOK！
- ★500w以上しかないレンジの場合は、1分加熱⇒そのまま蒸らす。
- ★工程を繰り返し、調整しながら加熱する。



【連絡先】オシドリグループ事務局 森田（電話72・0271）

私が思い出す「オシドリの旅」は、多くのオシドリを見たこともそうですが、何よりもオシドリグループの皆さんに出会えたことです。ワクワクドキドキの入り混じった鉄道の旅を終え、改札口を出ると「ようこそ日野町へ」と歓迎してくださり、温かい気持ちになったことを一番に思い出します。

佐々木先生のご自宅で囲炉裏を囲み、たくさんのお話をしたこと。観察小屋での案内や餌まき。皆さんの「いつかまた・・・」と思いつながら、なかなか行けずにいます。再びドングリを拾い、それを持って餌まきをしたいです。（後略）

（21年前に訪町 高橋紀子）

絶え間ないご尽力で、あの場所は多くのオシドリの拠り所となっていたんだと、幼いながらも感じたことを思い出しました。グループの皆さんを通して、生命の大切さや自然との暮らし方、そして、守っていくことの大変さなどを学びました。

オシドリにゆ〜す VOL.297
～天使の便り③～



今日は男子会。いや！私も連れてって！
【撮影者】加藤敏孝さん（日野町根雨）