

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？



オシドリの羽
キレイだね♪

春キャベツのおひたし

カンタン! 時短!
おすすめレシピ



《材料》 (2人分)

- 春キャベツ 3枚
- 桜エビ 大さじ1
- ちりめんじゃこ 大さじ1
- オリーブオイル 少々
- めんつゆ 大さじ1 (ストレート)

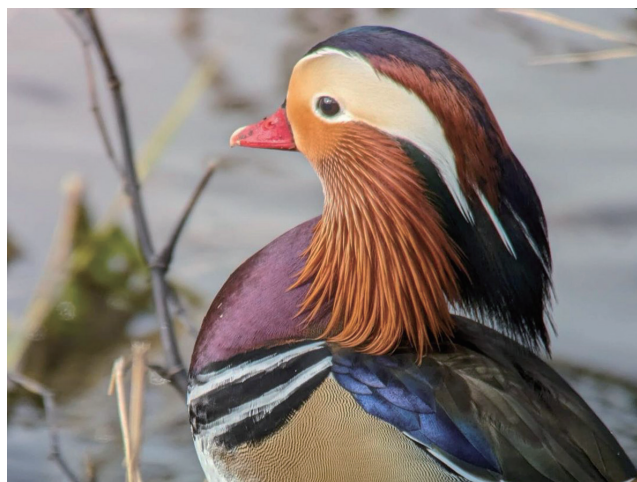
《作り方》

- ① 春キャベツは芯を取り除き、手でちぎる。
- ② 耐熱容器に①と桜エビ、ちりめんじゃこ、めんつゆを加えてふんわりとラップをかけ、600wのレンジで2分加熱する。
- ③ オリーブオイルを2～3滴加えてあえ、器に盛りつける。



【1人前】 エネルギー (81kcal)、たんぱく質 (6.5g)、脂質 (4.5g)、カルシウム (160mg)、食塩相当量 (0.8g)

オシドリにゆ〜す VOL.316 ～またね～



この美しさ!! 百聞は一見にしかず
【撮影者】 竹村昌晃さん (米子市)

【連絡先】 オシドリグループ事務局 森田 (電話72・0271)

オシドリはサクラ前線とともに北へ旅立って行きました。関係者の皆様、お世話になりました。

この半年間、オシドリは夢や希望を与えてくれました。また、大自然の中で大きく羽ばたき、たくさん感動といやしを届けてくれました。「ありがとう。元気だね。またね」祈るような気持ちでいっぱいです。

今シーズンも日本全国からお客様が来られました。インドやカナダ、香港から

のお客様もありました。中でも一番うれしかったのは、日野高校を昨年卒業した二人の青年でした。関東地方から山村留学した彼らが、再び日野を訪れ顔を見せてくれたのです。「日野高校の花が咲いた!!」と思えた瞬間でした。

別れ際に「元気だね。またね」と言うと、光るものがありました。やっぱりオシドリは「人と人をつなぐ天使」。このつながりが日野町の宝物です。