

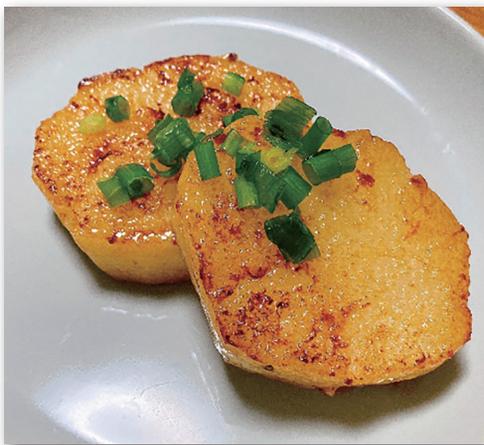
せんひなものがたり  
千雛物語

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？



日野のまちをサイクリングでめぐる旅だ！

長いものステーキ



カンタン! 時短!  
おすすめレシピ

《材料》 (2人分)

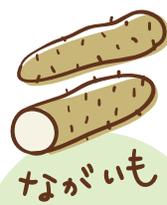
- 長いも 200g
- バター 10g
- めんつゆ 小さじ2 (3倍濃縮)
- 葉ねぎ 1/2本

《作り方》

- ① 長いもは、皮をむいて2cm幅の輪切りにする。
- ② フライパンにバターを入れて弱火で熱し、長いもを入れて焼く。
- ③ 両面に焼き色がついたら、めんつゆを加えて中火にし、めんつゆを絡ませる。最後に葉ねぎを散らす。

《コメント》

★切って焼くだけ簡単！  
シャクシャクとした食感で甘めな味付けの一品です。



【1人分】 エネルギー (105kcal)、たんぱく質 (2.5g)、脂質 (4.3g)、カルシウム (39mg)、食塩相当量 (0.7g)

オシドリにゆ〜す VOL.323  
～まめなかね～



日野川大好き。あなたも大好き。フォーエバー

【撮影者】黒瀬邦彦さん (岡山県吉備中央町)

今シーズンも始まりました。オシドリが「まめなかね。ただいま」と、言っていることでしょうか。

第一陣は10月初旬にやって来ました。日に日に数が増えるので感謝しかありません。ボランティア仲間も「遠いところよう来なっとな。長旅おつかれさん」と声をかけています。自然の摂理とはいえ愛おしいです。

大山の紅葉が美しくなる  
と、待ちわびていたかのよ  
うに、オシドリ観察のお客

様が増えます。「どちらからお越しですか」と問うと、「千葉、埼玉、京都、大阪、北九州、宮崎」と続きます。オープン初日には、台湾や香港のお客様も。ビックリでしょ。「初めて見た」と興奮気味のお客様は質問が多く、知らないことを知る喜びがじかに伝わってきます。これが案内人の醍醐味でしょう。

向こう5カ月間、オシドリが待っちょうけん、みんな来てごしない。ダングン。

【連絡先】オシドリグループ事務局 森田 (電話72・0271)

