

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？



受付はこちらでーす！
並んで並んで！

叩ききゅうりとたこの 塩だれ和え

カンタン！時短！ おすすめレシピ



《材料》（2人分）

- ゆでだこ 100g
- きゅうり 2本
- 長ねぎ 5cm

- (A) ごま油…小さじ 1
鶏がらスープの素…小さじ 1/3
塩…少々
こしょう…少々
白いりごま…大さじ 1/2

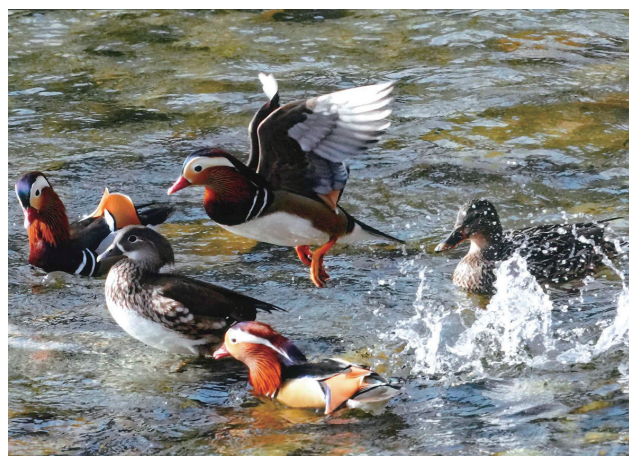
《作り方》

- ① きゅうりはヘタを切り落とし、綿棒で叩き、手で食べやすい大きさに割る。
- ② 長ねぎは縦に切り込みを入れて、芯を取り、千切りにする。芯は薄切りにする。水にさらし、水気を切る。
- ③ たこは食べやすい大きさに切る。
- ④ ボウルに (A) を入れて混ぜる。たこ、きゅうり、長ねぎを加えて和え、5分ほどおく。



【1人分】 エネルギー (80kcal)、たんぱく質 (9.6g)、脂質 (3.6g)、カルシウム (56mg)、食塩相当量 (0.7g)

オシドリにゆ〜す VOL.331 〜一期一会〜



ごめん、ごめん、ちょっとお先に
【撮影者】末岡一登さん（広島市）

「夢がなつて訪れたオシドリの里。話に聞いていたオシドリの群れ。それを実際に見ることが出来ました」と言う書き出しで、kさん（山口県）からお手紙がきました。うれしいお便り、続きを紹介しましょう。

「その感動を何倍も明るく、楽しく、すばらしい物にしたいだいた皆さんに感謝です。帰ってからオシドリのDVD2枚を観ました。いただいた「広報ひの」も読みました。日野町の頑張りやぬくもり、そしてそのどこからも、皆さんの声が聞こえてくるようでした。私は今年70才。52才で最愛の夫を亡くして20年近く、私なりに一生懸命過ごしました。古希を自分で祝ってやるのに、何かと考えたら、真っ先にオシドリに会いに行きたいです。ですからオシドリの里での思い出は、これからの人生への温かく力強い励ましです。遠い所から、広大な世界の中で、日野町の一点に帰って来るオシドリ達、すごいですね。感激屋の私は涙、涙。オシドリが引き寄せてくれた一期一会でした」

【連絡先】オシドリグループ事務局 森田（電話72・0271）

