

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？



この角度、私が一番
かわいいでしょ？

きのこのマリネ



《作り方》

- ① それぞれ石づきなどは切り落とす。
シイタケは薄切り、エノキタケは半分の長さに切る。
エノキタケの根元側とシメジは軽くほぐす。
- ② きのこを耐熱ボウルに入れ、(A)の調味料を加えて軽く混ぜる。
- ③ ボウルにラップをして600wのレンジで3分加熱する。一度取り出し、上下を返すように混ぜる。ラップを戻して、再度600wのレンジで3～4分加熱する。
- ④ ボウルに(B)の調味料を加え、さっと全体を混ぜ合わせる。

【1人分】 エネルギー (122kcal)、たんぱく質 (3.8g)、脂質 (9.4g)、食物繊維 (4g)、食塩相当量 (1.4g)

カンタン! 時短!
おすすめレシピ

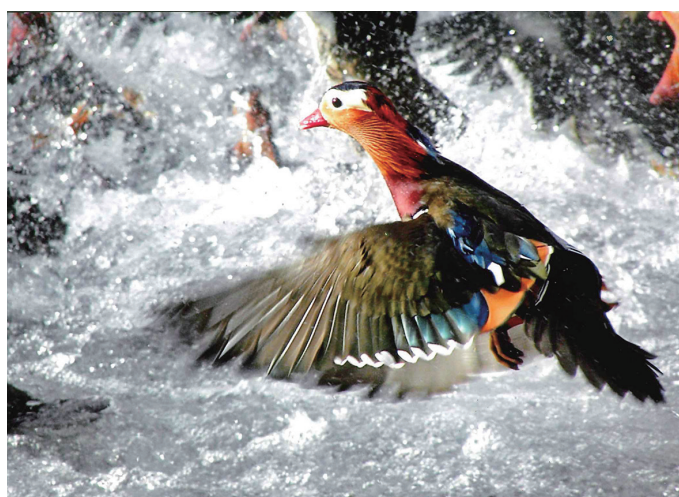
《材料》 (4人分)

- シメジ …… 200g
- エノキタケ …… 200g
- シイタケ …… 4枚

(A) 塩…小さじ 1/2
こしょう…少々

(B) 醤油…大さじ 1
酢…大さじ 2
オリーブオイル…大さじ 3
砂糖…小さじ 1/2

オシドリにゆ〜す VOL.333 ～あと一ヵ月～



あうんの呼吸、いち、に、さ〜ん!

【撮影者】木島泰さん (日野町)

【連絡先】オシドリグループ事務局 森田 (電話72・0271)

あと一ヵ月もするとオシドリがやって来ます。自然豊かな日野町には、オシドリの寝ぐら、エサ、安全に集える山や川があります。そして、優しく見守る人的環境もあります。鵜の池へ遠足に行った時、「オシドリが驚くような大声を出さないで」と話されました。そんな思いやりのある町だから、オシドリは鵜の池や日野川で安心して過ごせるのでしょう。また、ある人は「何億円積んでも野生のオシドリを買うことはできない」

と言われました。そうですね。オシドリは日野町にとって貴重で希有な存在です。最近、スズメやツバメが激減しているそうです。どこで何が起きているのでしょうか。オシドリにも、いつ何時、何が起ころのか分かりません。オシドリを取り巻く環境をアンテナ高く見守ってください。オシドリが「町の鳥」に選定されて16年目。日野町には「ほくの町オシドリ来ると誇る子ら」が大勢います。

