

## 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？



今年1年お疲れ様！！  
また、来年もよろしく  
お願いします。

## たっぷり白菜の ユズ風味サラダ



## カンタン！時短！ おすすめレシピ

### 《材料》（5人分）

- 白菜 …… 300g
- 豚切り落とし肉 …… 200g
- ユズ …… 1個
- しょうゆ …… 大さじ1
- ごま油 …… 大さじ1

### 《作り方》

- ① 白菜は1cm幅程度の千切りにする。
- ② 豚肉は沸騰した湯でゆでる。  
冷やして水気を切り、食べやすい大きさにちぎる。
- ③ ユズは種を取り、薄い半月切りにする。
- ④ ボウルに白菜、豚肉、ユズを合わせ、しょうゆ、ごま油も加えてよく混ぜる。



【1人分】 エネルギー（137kcal）、たんぱく質（8.5g）、脂質（10.1g）、ビタミンC（19mg）、食塩相当量（0.5g）

【連絡先】オシドリグループ事務局

森田（電話72-0271）

「2010年、今から15年前にオシドリの飛来地を訪れました。野生のオシドリの生態について興味深く学び、観察させていただきました。今秋、明石海峡付近でクヌギのドングリを拾ったので、少量ですがお役に立てば幸いです」と言うお手紙に、22個のドングリが同封されていました。郵送料は切手440円分。なんと、ドングリ1個20円と言う計算になります。心を寄せて下さったKさんにお礼状を書きました。

おかげさまで、今年も沢山のドングリが届いています。関係者の皆様にも心からお礼を申し上げます。オシドリは、小魚、水生昆虫、水草などを食べます。特にドングリが大好き。水辺で遊びドングリを食し、山の木の枝で寝るといいう水鳥。ただ今500羽。連日、お客様が観察小屋を訪れておられます。「12時間かけて新潟から」とか「オーストラリアから来た。オシドリ、ナイス」と盛り上がっています。オシドリは日野町の観光大使・宝物です。



日野町に向かって、GO-GO-GO-  
【撮影者】福田俊司さん（栃木県宇都宮市）

オシドリ  
にゅす

VOL.336

どんぐり  
大好き

