

せんひなものがたり 千籬物語

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
お願ひします。

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)

「NO10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つたので、少量ですがお役に立てば幸せです」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。

【連絡先】オシドリグループ事務局

森田（電話72-0271）

たので、少額ですがお役に立てば幸せです」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。なんど、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。

「NO-10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つ

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

山の木の枝で寝るという水鳥。ただ今〇〇の羽。連田：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。

オシドリ

にゅうす

VOL.336

うどんぐり
大好き～



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)