

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？



ようこそ日野町へ。
みんなで
お待ちしております♪

なす餃子



《作り方》

- ① なすはヘタを切り落とし、縦に5～6mmの厚さに切る。ポリ袋になす、塩、水を入れ、空気を抜いて袋の口を閉じ、10分ほどおく。にらと余ったなすは、みじん切りにする。
- ② 別のポリ袋に、豚ひき肉、刻んだなす、にら、おろししょうが、おろしにんにくを入れてよく混ぜ、袋の端を切り落としておく。
- ③ ①のなすの水気をふきとって並べ、なすの手前側に肉だねを絞り出し、半分に折りたたむ。
- ④ フライパンにごま油を中火で熱し、なすを並び入れる。焼き色がついたら裏返してふたをし、肉に火が通るまで弱火で焼く。

《コメント》 ★お好みで酢しょうゆなどをつけても美味しくいただけます。

【1人分】 エネルギー (282kcal)、たんぱく質 (18.8g)、脂質 (23.3g)、食塩相当量 (0.8g)

カンタン! 時短! おすすめレシピ

《材料》 (2～3人分)

- なす 2本
- 塩 小さじ 1/2
- 水 50ml
- 豚ひき肉 200g
- にら 2本
- おろししょうが .. 小さじ 1
- おろしにんにく .. 少量
- ごま油 大さじ 1

鳥取市の小林さんからお手紙をいただきました。
「先日、オシドリ映像がテレビで放映されていました。鳥取市で見る映像は2、3羽とかで、100羽、500羽、800羽のイメージが全然浮かびません。群れの中に幼鳥がいれば、これが幼鳥ですとか、鳴き声も聞きたいです。群れは家族単位でしょうか。それとも自由な集団でしょうか。いろいろなことをまとめて、日野町の活性化事業として全県に、あるいは全国に配信していただきたいと思います。『眠れるお宝』」

「オシドリグループ事務局 森田(電話72-0271)」

「宝・オシドリ」ではもったいないですね。オシドリについて20分くらいにまとめた映像をテレビにどんどんPRして下さい。これは評判を生むと思います。後略」

早速、グループ所有のDVD(日野川のオシドリ)をお届けしました。小林さんは公民館で鑑賞して下さいました。日野町では金持テラスで流れていますが、まめなか屋で購入することもできます。広島末岡一登さん製作で素晴らしい映像です。皆様もぜひどうぞご覧になって下さい。

オシドリにゆ〜す VOL.343 ～眠れるお宝～



思いの丈を。好き!好き!大好き!
【撮影者】長谷川義久さん(米子市)

