

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？



「はいチーズ♪」
ぱっちり決まった
決めポーズ！

オクラと枝豆 の塩昆布和え



カンタン！時短！ おすすめレシピ

《材料》（2人分）

- オクラ 50g
- 枝豆（皮なし）..... 50g
- パプリカ 30g
- 塩昆布 7g
- 白だし 小さじ1

《作り方》

- ① オクラは板ずりして流水で洗い、小口切りにする。
- ② 枝豆は皮ごと茹でて皮を外す。
あらかじめ皮を外してあるものを使うと便利。
- ③ パプリカは粗みじん切りにする。
- ④ すべての材料をボウルに入れて和え、
味をなじませる。



【1人分】 エネルギー（50kcal）、たんぱく質（4.1g）、脂質（1.6g）、ビタミンC（32mg）、食塩相当量（0.7g）

【連絡先】オシドリグループ事務局 森田（電話72-0271）

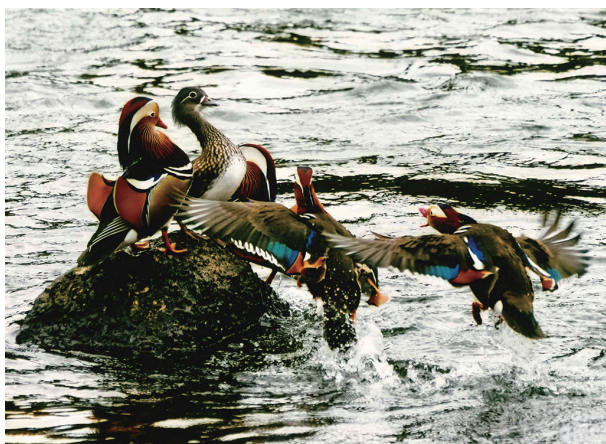
オシドリグループに、二つのうれしい出来事がありました。

一つ目は、旧日野中学校を活用して投入型ギャラリー「時の間・トキノマ」を開設された奥谷さんご夫妻との出会い。この度はトキノマさんからの依頼で、グループ5人が車座になって対談しました。録音は黒坂の柴田さん。どんな形で披露されるか興味津々です。思いもよらない光の世界が広がることでしょう。近々ご案内があります。ぜひ旧日野中学校へお出かけください。夢の世界へ一緒しましょう。

二つ目は、「What's 社会教育」という会です。社会教育委員・梅林さんの思いが形になりました。グループは「一人でも多くの方に本物のオシドリを見ていただきたい一心で、広報とボランティア活動に力を入れています」と話しました。町内26団体の皆様のパワーは最高で、話はつきません。時間が足りません。また会いましょう。

オシドリは皆様とつながって百人力。お互いを理解し、発展していく喜びがありました。つながるって楽しいですね。

オシドリにゆ〜す VOL.344 ～つながる～



アピール。ボクも、私も、仲間に入れて。

【撮影者】小崎頼光さん（米子市）