千雛物語（せんひなものがたり）

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？



私の自慢は、
この華やかなお着物。
とってもお気に入り
なんですよ。

鶏肉とブロッコリーのとろみ煮

カンタン！時短！おすすめレシピ



《材料》（2 人分）

- 鶏むね肉 ・・・・・・ 140g
- ブロッコリー ・・・・ 1/2 株
- 塩 ・・・・・・・・・・ 少々
- 片栗粉 ・・・・・・・・ 小さじ 2

(A)
- かつおだし…1 カップ
- 醤油…小さじ 2
- みりん…小さじ 2

《作り方》

① ブロッコリーは小房に分ける。鶏肉はそぎ切りにして塩をふり、片栗粉をまぶす。

② 鍋に（A）を沸騰させ、ブロッコリーと鶏肉を加える。ブロッコリーが柔らかくなるまで煮る。



《コメント》

★煮すぎるとブロッコリーの食感がそこなわれるので、少しかたいくらいで火を止めるのがオススメ！

【1 人分】 エネルギー（137kcal）、たんぱく質（17.5g）、脂質（4.3g）、炭水化物（8.2g）、食塩相当量（1.0g）

オシドリにゅ～す VOL.347

～ 500 羽 ～

オシドリは、すでに５００羽を超え、いい姿を見せています。観察小屋へぜひどうぞ。

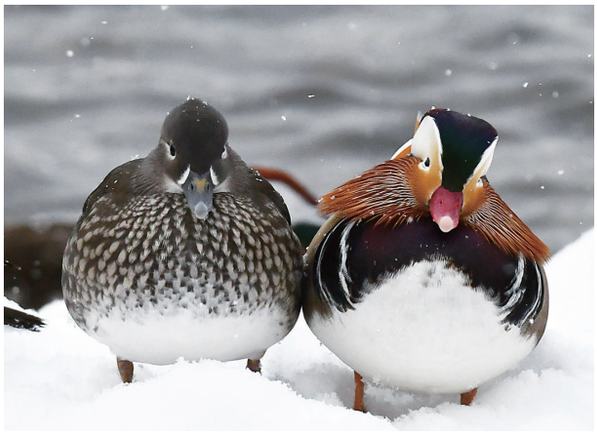
オープン初日はとてもにぎやかでした。「今年も年間パスポートを」と常連様。ありがたいことです。

来町されたお客様は「新聞を見たので」「大山の紅葉の帰り」「オシドリの写真撮影のため日野町に5泊」など、来町へのきっかけを話して下さいました。

「どちらから?」と問うと「東京、横浜、兵庫、広島、安来、米子」と続きます。日野町のオシドリは全国区。その魅力を再認識する瞬間です。

先日、オシドリの大好物（ドングリ）が大量に届きました。町内在住の小谷さんと大阪のお仲間で、30年来のボランティアさんです。ドングリ集めは大変な作業。その方々は「私たちはドングリ病」と笑っておられます。多くの皆様に愛され、日野川にやって来るオシドリは「大自然からの贈り物」。そして「日野町の宝物」。未来永劫、大切に見守っていきたいものです。

【連絡先】オシドリグループ事務局　森田（電話72-0271）



春を待つ約束。今度、北海道へ行こうよ
【撮影者】小林俊彦さん（北九州市）

広報 ひの 11 2026 No.874
●発行／日野町役場　〒689-4503　鳥取県日野郡日野町根雨 101
TEL（0859）72-0331　FAX72-1484
●編集／企画政策課　●印刷／富士印刷有限会社
●ホームページ　http://www.town.hino.tottori.jp/　●電子メール　info@town.hino.tottori.jp
日野町 SNS 詳しくはコチラから