

あいみ富有の里



～広報誌 第179号～

令和 5年 8月 3日発行
発行元
あいみ富有の里地域振興協議会
広報誌編集委員会
問い合わせ先 64-3504
fuyuu350464@yahoo.co.jp
ganochiikiyoten@sea.chukai.ne.jp

カヌー体験&シャーベット作り in 大山

都市間交流の一環として、7月28日に米子市就将校区の小学生と保護者の皆さんで、大山赤松の池に於いてカヌー体験を行いました。大山青年の家の指導員からカヌーの説明をしてもらい、パドル練習後池に入りました。最初は不安そうに漕いでいた子どもたちも時間の経過とともに上達してきました。

昼食後は場所を青年の家に移動しグループごとにシャーベット作り挑戦しました。子どもたちは貴重な体験をし夏休みの良い思い出になったことと思います。



健やかな子どもの成長を願い！

富有の里地域振興協議会では、地域活動の一環として”ひまわり保育園の七夕飾り”の支援を行っています。7月4日に笹竹を協議会が切り出し、保育園に納めた笹竹に年長児たちが七夕飾りを作りました。

七夕飾り1本を「えんが一の富有」に飾り、訪れた皆さんを楽しませてくれます。



地域奨励作物(えごま)の定植作業

7月2日(日)、えごまの定植を行いました。各活動部の部員さん、協議会OB、その他知人等総勢18名の協力を得まして、暑い中の作業ではありましたがスムーズに予定より早く終了する事ができました。「なんぶサイカツ！」という、町の若手ボランティアサークルのメンバー4人も協力して頂き大変助かりました。



レシピ紹介

子どもたちの大好きなスタミナ納豆



コツ、ポイント

肉に味をつける、葱を炒めることで風味がアップします。最後のめんつゆ(または醤油)とタバスコで味が決まります！ タバスコは入れすぎに注意しましょう！

材料 (3~4人分)

- ・にんにくチューブ 3cm
- ・しょうがチューブ 3cm
- ・鶏ひき肉 約200g
- ・醤油 少々
- ・砂糖 小スプーン1
- ・刻み葱 小パック1
- ・ひきわり納豆 3パック
- ・めんつゆ 1~2まわし
- ・タバスコ 3~4滴

作り方

1. フライパンにごま油(分量外)を敷き、にんにくチューブ、しょうがチューブを3cm入れて鶏ひき肉をよく炒める。
2. 鶏ひき肉の赤い部分がなくなったら醤油と砂糖を入れて全体に馴染ませます。
3. 葱を入れて葱がしんなりするまで炒め、火を止めて粗熱を取ります。
4. ボウルにひきわり納豆をスプーンで入れます。
※たれとからしは入れません。
5. ボウルに③も入れスプーンでよく混ぜ、めんつゆで味を整えます。

「えんがわ市」からのお知らせ！

週末・祭日営業を8月から11月末の4か月の間、期間限定で開店します。

営業時間: 10時から16時まで

富 有 の 風

今年は4年ぶりに小松谷盆踊りの開催も決まり、世の中に少し光明りが感じられるようになりました。ほんとうに暑いときにはマスクを付けないこともあります。また、冬は大雪ではあったがその後は大きな災害もなく経過しています。一方、ウクライナからは悲惨なニュースが連日報道されていますが、日本では平穏な世の中になって誰もが笑って暮らせる国になって欲しいものです。(U)

行 事 案 内

★盆花市

日時: 8月11日(金) 午後1:00~3:00

場所: 味工房えぷろん

★なんぶ町民花火大会

日時: 8月19日(土)

★まちの保健室

日時: 8月24日(木) 午前9:30~11:30

場所: えんが一の富有