

あいみ富有の里

令和 3年 7月 1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

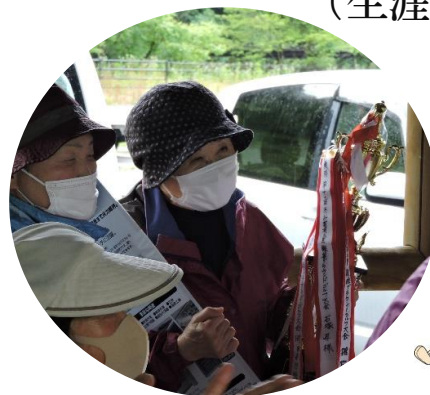
～広報誌 第154号～

第14回 あいみ富有の里

親睦 グラウンドゴルフ大会

富有の里地域に暮らす皆さんの交流を図るため、6月13日(日)グラウンドゴルフ大会を開催しました。雨にもめげず35名の参加をいただき和気あいあいと楽しいひと時を過ごしました。

今年は優勝・石塚桂子さん、準優勝・吉村佳余子さん、3位・妹尾良秋さんです。
(生涯学習部)



朝鍋ダム周辺草刈りボランティア活動を実施

6月20日(日)、18人の協力を得て、朝鍋ダム周辺草刈り作業を実施した。南部町から管理委託を受け、年2回有償ボランティア活動として実施しているものです。
(地域づくり部)





「えんがわ市」POSレジスタート



「えんがわ市」は、出品する農産物・加工品の「安く新鮮」との評判が広がり、地元・近郊のお客さんが年々増加しています。今までの手計算では支障が生ずる恐れがあり、生産者・お客様が安心して「えんがわ市」をご利用できるようPOSレジを導入し運用することにしました。

今後とも、以前に変わらぬご利用をお願いします。

レシピ紹介

簡単！なすの揚げびたし

麺つゆで簡単！ナスの美味しい季節♪
お酒にもごはんにも!!



材料（2本分）

ナス(中)	2本
揚げ油	適量
★麺つゆ(3倍濃縮)	大さじ3
★みりん	大さじ1
★水	90cc
おろし生姜	適量
いりごま	適量

作り方

1. ★は保存容器に合わせておきます。
2. ナスはヘタを切り縦半分に切ります。斜めに浅く切り込みを入れて3等分に切ります。
3. 中温に熱した油で約3分揚げて油を切ります。(揚げ時間はナスの大きさにより加減します。)
4. 揚げたての熱いうちに①に浸し冷まします。粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やすとさらに美味しい
5. 器に盛りおろし生姜を乗せていりごまを散らします。

梅雨空に一服の清涼剤

定期的に季節の花を届け、
玄関脇に飾って来訪者の気持ち
を和ませていただいている。
市山在住の岡田ミキ子さん



富有の風

グラウンドゴルフ大会に参加しました！

小雨の中でのプレーでしたが、楽しく出来ました。
皆さん若々しく元気な人ばかりでビックリしました。

次回のグラウンドゴルフは、もう少しスコアを
上げて賞品ゲット！！ (K)



行事案内

- ★「えんがーの富有」周辺草刈
日時：7月 4日(日) 午前8時～
場所：えんがーの富有
- ★まちの保健室
日時：7月29日(木)
場所：えんがーの富有

