

あいみ富有の里

令和 4年2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
ganochiikikyoten@sea.chukai.ne.jp



～広報誌 第161号～

新年の風物詩 「とんとさん」

「とんとさん」は、長い竹を3～4本組んで立て、そこにその年飾った門松や注連飾り(しめ飾り)・書初めなどを一箇所に積み上げて燃やし、五穀豊穡、無病息災、家内安全を願う行事です。

その火で焼いた餅を食べるとその年の病を除くと言われ、書初めを焼いたときに炎が高く上がると字が上達すると言われています。各地区で日時は異なりますが行われます。



市山区



朝金区



金田(小松)地区



高姫区



高姫区



市山区



高姫区



1月9日、南部町の広域消防団・自衛消防団の出初式がありました。農業者トレーニングセンターで式典を行った後、小松谷川で一斉放水を行いました。
(情報提供:朝金区 遠崎さん)



レシピ紹介

揚げ餅の中華あんかけ

揚げ焼きにしたお餅に野菜あんかけをかけた中華の一品です♪
外がカリッとした食感がやみつき！お餅が余った時に助かるレシピです



材料 (2人分)

- ・餅 4個(200g)
- ・豚もも薄切り肉 100g
- ・白菜 2枚(160g)
- ・にんじん 1/4本(60g)
- ・きくらげ 40g
- ・サラダ油(炒め用) 大さじ1/2
- ・鶏ガラスープの素 小さじ1/2
- ・水 200cc
- ・サラダ油 適量

作り方

1. 切り餅は4等分に切る。白菜は食べやすい大きさに切り、にんじん細切りにする。
ポイント
小さく切ること揚げの際、餅が急激に膨張し、破裂する可能性を防ぎます。
2. 豚肉は食べやすい大きさに切る。
3. フライパンにサラダ油を1cm程度入れて熱し、餅を入れて弱めの中火で両面を揚げ焼きにして取り出す。
ポイント
低温でゆっくりと揚げましょう！
餅は揚げると破裂する場合がありますので、ご注意ください。
4. 別のフライパンにサラダ油大さじ1/2を入れて熱し、豚肉を入れて中火で色が変わるまで炒める。白菜、にんじん、きくらげを加えてさっと炒める。
5. 鶏ガラスープの素、水を加えて軽く煮立たせ、ふたをして弱火で5分煮る。
6. ☆を加えて混ぜ、水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。器に餅を盛り、あんをかける。

☆調味料

- 砂糖 小さじ1/2
- しょうゆ 大さじ1
- オイスターソース 大さじ1

★水溶き片栗粉

- 片栗粉 大さじ1
- 水 大さじ1

富有の風

2月14日はバレンタインデーです。日本では女性から男性へチョコレートを渡しますが、この「女性から男性へ」という習慣があるのは日本と韓国だけ。欧米などはその逆で、男性から女性へプレゼントや花束を贈るのが主流だそうです。

今後ますます国際化が進めば、日本も「男性から女性へ」という風が変わっていくのかもしれませんが。(E)



行事案内

★まちの保健室
新型コロナウイルス感染予防のため中止



