

あいみ富有の里



～広報誌 第175号～

令和5年4月6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

令和4年度第2回代表者会を開催

3月17日、代表者会を開催しました。議事内容は

- (1) 令和4年度あいみ富有の里地域振興協議会 事業報告
- (2) 令和4年度あいみ富有の里地域振興協議会 決算書(見込額)
- (3) 令和4年度各部活動報告及び令和5年度事業計画(案)
- (4) 令和5年度あいみ富有の里地域振興協議会 事業計画(案)及び予算(案)
- (5) 令和5年度各部活動計画(案)



令和4年度最終部会開催

3月22日、各部の最終部会を開催しました。

令和4年度 事業報告、令和4年度 決算書(見込額)、活動状況等を協議していただきました。
部員の皆様には、2年間大変お世話になりました。



総務企画



生涯学習部



地域づくり部



ふれあい部



イルミネーション撤収及び 不法投棄監視パトロール

3月5日(日)、イルミネーションの撤収及び朝鍋ダム沿線道路の不法投棄物回収と監視パトロールを実施しました。
(地域づくり部)



不法投棄を無くしきれいな富有の里へ!

レシピ紹介



たけのこのもちもち揚げ団子

コツ、ポイント

水分の加減で、片栗粉を調整するといと思います。

作り方

1. アク抜きした筍の固い部分をすりおろします。
2. すりおろしたタケノコに卵、塩、片栗粉を入れて混ぜます。
3. 水分が、多いようなら片栗粉を大さじ1ずつ増やします。
4. 揚げ油180度くらいで、スプーンですくっていれます。
こんがりあげます。結構すぐ揚がります。
油はねに気をつけてね!

材料 (2~4人分)

- ・アク抜きした竹の子(固いとこ) 約200g
- ・卵 1個
- ・片栗粉 大さじ5
- ・塩 小さじ1/2
- ・揚げ油 適量

富有の風

今年の冬は雪が多かったためネギの葉が折れたり、私の畑ではミカンの枝なども折れたり、屋根の瓦が壊れるなどの被害が発生しました。これから農作業が忙しくなりますが、昨年のように水害等の大きな災害がないことを願いたいものです。

まもなくコロナは5類に引き下げられるようですが、この夏はマスクをするかしないか迷うところです。また、盆踊りや運動会などの各行事が今年は開催されるのか期待しているところです。

(U)

行事案内

★第1回各部会・代表者会の開催
日時: 4月14日(金) 午後 7時から
場所: 総合福祉センターいこい荘

★第1回評議会の開催
日時: 4月21日(金) 午後 7時から
場所: えんが一の富有

★まちの保健室
日時: 4月20日(木) 午前9:30~11:30
場所: えんが一の富有