

あいみ富有の里

～広報誌 第156号～

令和 3年 9月 2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

青パト講習会及び懇談会 実施

8月4日(水)、いこい荘において青パト隊員25名の出席のもと、講習会を実施した。米子警察署生活安全課の担当官から、パトロール時の遵守事項、留意事項についてビデオ教養を受け、児童や地域の見守り活動をより充実したものとし、地域の安心安全に貢献する決意を新たにした。

また、米子警察署管内の事件事故の発生状況、最近の振り込め詐欺などの傾向について説明があり、質疑応答など和やかな懇談となった。



盆花販売(青空市)開催

8月11日(水)、「えぷろん」において恒例の盆花販売を行った。朝早くから出品された野菜や果物とともに、色とりどりのお花が並び、お墓や仏壇に飾ってご先祖供養の準備に余念のない近隣の方々と賑わった。





交通安全はみんなの願い！！

「ひまわりの絆プロジェクト」

交通事故で亡くなった当時4歳の陽人(はると)ちゃんが、生前に育てていたひまわりの種を警察官が受け取り、全国でひまわりを咲かせ交通安全・命の大切さを訴えていく。



7月27日(火)、交通安全を願いひまわり保育園において、天萬駐在所から受け継ぎあいみ富有の里で種から育てたひまわりを、園児の手により移植された。ひまわりの絆はしっかりと受け継がれ、園児の幼心に交通安全・命の大切さの種は播かれました。



レシピ紹介



肉巻き梨の香味照り焼き

地域特産品の梨を豚肉で巻いておかずにしちゃいました。焼いて柔らかくなった梨が意外にもお肉とよく合います！

作り方

材料(2~3人)

- ・ 梨 1個
- ・ 豚バラ肉(薄切り) 5枚 (150g)
- ・ 塩・こしょう 少々
- ・ 薄力粉 適宜
- ・ 油 小さじ1~2
- ・ ☆しょうゆ 大さじ1
- ・ ☆本みりん 大さじ1
- ・ ☆おろしにんにく 小さじ1/2

1. 梨は皮をむいて、くし型に10等分する。
豚バラ肉は半分の長さに切る。
梨の表面をカバーできるくらいの長さにすればOK。丁度よければ切らなくて大丈夫です。
2. 豚肉に塩・こしょうを振り、薄力粉を茶漉しで振り掛ける。
片面だけでOK。
3. 梨の表面の水分をキッチンペーパーで軽くふき取り、2の薄力粉などが振ってあるほうを内側にして、なるべく重ならないように巻いていく。
4. フライパンに油を熱し、3を巻き終わりを下にして並べて焼く。
全体的に良い色に焼けたら、キッチンペーパーで余分な油を吸い取ってから、☆の調味料をよく混ぜて入れ、絡める。



富有の風

8月は暑い暑い夏でした。
あっという間に終わったコロナ禍での異例づくめのオリンピック！かつてあれほど真剣に柔道を、卓球を、ソフトボールを・・・観た事があったのでしょうか？
ドキドキ、ワクワクし、もしかして自分も何かできるのではないかと、よ～し！！みたいな錯覚を覚えました。
また、パラリンピックで新たな感動を目にすることができよう。(I)

行事案内

- ★敬老会
式典は中止とし、祝折・記念品等の配布をいたします。
配布日：9月20日(月)敬老の日
- ★朝鍋ダム周辺草刈り・川辺整備
日時：9月26日(日)8:00~
- ★まちの保健室
9月は未定