

あいみ富有の里

令和 4年3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162号～

令和3年度第2回代表者会を開催

2月18日、代表者会を開催しました。議事内容は

- (1) 会長・副会長の選任について
公募により届け出のあった者を含め、協議の結果適任者を選出し、評議会の承認を得ることとした。
- (2) 評議会の開催について
新型コロナウイルス感染急拡大の現状に鑑み、書面議決とすることとした。
- (3) 最終部会の開催について
全体部会によらず「えんがーの富有」において、各部ごとに開催することとする。



路線バス存続運動

2月27日(日)路線バス「御内谷線」存続運動の一環として、バス停の点検・清掃を行いました。6人の部員さんの協力を得て、窓・床等にこびりついた汚れを洗剤を使用し洗い流しました。

利用される皆様が気持ち良く利用していただける様今後も続けたいと思います。



寒波襲来!



2月16日、17日寒波が襲来しました。
雪かき・雪下ろし作業時の事故防止に気を付け、作業は必ず二人以上で行いましょう!!



レシピ紹介



菜の花と釜揚げしらすの春パスタ♡

作り方

1. 唐辛子の種を取り輪切り、ニンニクはみじん切りにします。
2. 菜の花を食べやすい大きさにカットします。
3. パスタを時間どおり茹でます(茹で汁 大さじ2 置いておく)
4. フライパンにオリーブオイルを入れ温め①を入れニンニクが焦げない程度まで香りが立ったら釜揚げしらすと②を入れ炒めます。
5. ④にパスタの茹で汁(大さじ2)塩胡椒、湯切りしたパスタ、薄口醤油、梅昆布茶を入れて混ぜたら完成です(*^^*)

材料 (2人分)

唐辛子	1本
ニンニク	2片
菜の花	1/2束
パスタ	190g
茹で汁	大さじ2
オリーブオイル	大さじ3
しらす	70g
梅昆布茶	小さじ1.5~2
薄口醤油	少々
塩胡椒	少々

コツ、ポイント

味の濃さは お好みで梅昆布茶で加減してくださいね。ニンニクはカリカリに炒めると香ばしく美味しく仕上がります。

富有の風

今年も春の山野草「ふきのとう」が出てきました。
まだまだ寒い中、玉子くらいに育っていました。
それを天ぷらにして春の気分を味わいました。
(K)



行事案内

★まちの保健室
日時:3月24日(木)
場所:えんがーの富有