

あいみ富有の里



～広報誌 第173号～

令和 5年 2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

新年の風物詩「とんどさん」

「とんどさん」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。





あいみ富有の里地区内の絶景スポットからの大山です。2日間曇一つない快晴に恵まれ、素晴らしい大山が撮れました。

花壇の模様替え！！

「えんがーの富有」前の花壇の模様替えをしまして。一日も早い成長を楽しみにしています。



レシピ紹介



2月14日は バレンタインデー！ くるみのブラウニー

くるみとチョコレートをたっぷり使ったワンボールでできるブラウニーです。くるみをきちんと空焼きしておく、一層香ばしくなりますよ。



下準備

- ・180℃にオーブンを予熱する。
- ・型にオーブンシートをひいておく。
- ・160℃のオーブンで空焼きしたクルミを刻んでおく。

材料（18cmスクエア型1台分）

- ・スイートチョコレート … 150g
- ・無塩バター … 60g
- ・きび砂糖 … 100g
- ・卵(Mサイズ) … 2個
- ・牛乳 … 15g
- ・薄力粉 … 60g
- ・ココア … 15g
- ・ベーキングパウダー … 1g
- ・くるみ … 80g

作り方

- ① 70℃の湯せんでチョコレートとバターを完全に溶かす。
- ② 湯せんから外した①に砂糖、卵、牛乳を加えホイッパーで混ぜる。
- ③ 薄力粉、ココア、ベーキングパウダーをふるい入れる。
- ④ くるみの半量(40gくらい)を加え、混ぜる。ここはゴムベラで混ぜる。
- ⑤ 準備した型に流し、残りのくるみを乗せる。180℃で18～25分焼く。焼き上がり直後にショックを与え冷ます。
- ⑥ 冷凍庫で一度冷凍、解凍してカットするとしっとり感が増し、カットしやすい。(冷凍するときは完全に冷ましてラップやフリーザーパックで密閉する。乾燥させない)

富 有 の 風

行 事 案 内

昨年12月、雪に備えてスタッドレスタイヤへ車のタイヤ交換を行い、その時はタイヤのすり減りもほとんど無かったので安心していました。

しかし、いざ雪道を走ってみたら、去年と比べてタイヤの効きが悪くなったと感じました。年数が経過してタイヤが硬くなると性能が落ちるようですので、皆さんも気を付けて下さい。(E)

★まちの保健室

日時：2月16日(木) 午前9:30～11:30
場所：えんがーの富有

★御内谷線バス停留所清掃

日時：2月5日(日) 午後9:30～
場所：賀野地区2ヶ所(朝金、井上)

