

あいみ富有の里

～広報誌 第180号～

令和 5年 9月 7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
ganochiikiyoten@sea.chukai.ne.jp

盆花市(青空市)開催

8月11日(金)山の日、「味工房えぷろん」において恒例の盆花市を開催しました。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に賑わった。



8月11日 大盛況!

故郷の歴史を紐解く歴史探訪

7月30日(日)、生涯学習部主催で「手間要害」を散策し、故郷の歴史を紐解く歴史探訪を行いました。文献的には尼子氏と毛利氏が攻防を繰り返した手間要害山、古くは山中系日野氏が在番する山城として知られていたが、発掘調査で弥生時代や源平合戦の頃には「手間山」山頂が既に利用されている事も分かった。(考古学クラブ 岡田善治)



夏の風物詩

7月下旬、朝金地区、高姫地区におきましては、防火・病虫害防除・豊作を願って行なわれる「千灯笼万灯笼」及び「花火大会」が行われました。



朝金地区



高姫地区



レシピ紹介

さつまいものバター醤油煮



さつまいもを使った おやつにも最適な一品。お鍋に全部入れてあとは10分煮るだけなのでとーっても簡単！ バター醤油の甘じょっぱさは 次から次に食べたくなる危険な味。また、さつまいものホクホク食感が 秋の訪れを感じさせてくれますよ♪

作り方

ポイント

- ★ さつまいもが煮汁に浸かりきれない場合は、落とし蓋をして煮てください。
- ★ 甘めが苦手な方は、砂糖の量を半量にしてお試しください♪
- ★ 中火で10分ほど煮ると、水分はほとんどなくなります。
- ★ 鍋は、16cmのものを使用しました。

材料 (2~3人分)

- ・ さつまいも 1~2本(300g)
- ・ A 水 1カップ
- ・ A しょうゆ、砂糖 各大さじ1
- ・ バター 10~15g
- ・ さつまいもは、よく洗い、皮ごと一口サイズの乱切りにし、水にサッとさらす。
- ・ 鍋にA 水 1カップ、しょうゆ、砂糖 各大さじ1を入れ、強火にかける。沸騰したら中火にし、そのまま10分ほど煮る。
- ・ さつまいもが柔らかくなり、水分がほとんどなくなったら弱火にし、バターを加える。優しく混ぜ合わせ、バターが溶けたら、できあがり。
- ・ 器に盛り、お好みで、いり黒ごまをふって、お召し上がりください♪

《ポイント》

- ★さつまいもは、水にさらしてから煮ることで、変色防止になります。あまり気にならない方は、さらさずに煮てもOK！

富 有 の 風

行 事 案 内

「猛暑」「酷暑」の言葉では足りないような夏でした。うっかりと気温33度が涼しく感じるような・「恐暑」。雨も少なく、畑の夏野菜達もヨレヨレとくたびれ。そんな中、南瓜のロロンちゃんはどっしり実りました。収穫後追熟させると旨味増し増しになるロロンちゃん。秋の夜長に「涼しくなったね～」と言いながら美味しくいただけますように。 (O)



- ★富有の里敬老会について
9月18日(月) 敬老の日
敬老者に折、お酒、記念品を配布
- ★あいみ地区運動会
日時: 9月24日(日) 午前9時より
場所: 南部町民グラウンド
- ★まちの保健室
日時: 9月28日(木) 午前9:30~11:30
場所: えんが一の富有