

# あいみ富有の里



～広報誌 第158号～

令和 3年11月4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

## 地域奨励作物(えごま)の刈取り作業

10月10日(日)秋晴れの中「えごま」の刈取り作業を実施しました。昨年は渡り鳥の「アトリ」が大量に飛来し「えごま」を食べつくした為、今年は早目に刈取りを行い、借りているビニールハウスで乾燥させることにしました。就将校区の皆さんの他、多数の協力者のおかげで午前中に全ての作業が終了しました。



## 花壇の様替え!

10月下旬「えんがーの富有」前の花壇の様替えをしました。今回は「葉牡丹」と「ビオラ」を植栽し、一日も早い成長を楽しみにしています。



# 朝鍋ダム周辺草刈りボランティア活動を実施

9月26日(日)、17人の協力を得て、朝鍋ダム周辺草刈り作業を実施しました。  
南部町から管理委託を受け、年2回有償ボランティア活動として実施しているものです。  
(地域づくり部)



## レシピ紹介

## 柿とチーズのおつまみ塩麴天ぷら



柿の優しい甘みとチーズのコクを塩気のきいたふんわり天ぷら衣が包んでくれる、おつまみにぴったりの揚げ物です。

### 作り方

- 1 柿は12等分のくし形に切り、皮を剥いてさっと塩水にくぐらせ、ペーパーで軽く水気を拭き取ります。
- 2 スライスチーズを12等分に切り分け、1の柿へ厚い側から切り込みを入れて、チーズを挟み、平皿などに並べます。
- 3 2に小麦粉をまんべんなく振ります。
- 4 ステンレスボウルで(A)を混ぜ合わせ、3の柿を静かに落とします。押さえるとチーズが飛び出すので気をつけてください。
- 5 揚げ油を180~190℃に温め、4をそっと落として、衣がふわつとなる程度に手早く揚げ、油からあげます。
- 6 5にあらびき黒胡椒を振って召し上がれ。

### 材料(2人分)

- ・ 柿 1個
- ・ スライスチーズ 1枚
- ・ (A)卵 1/2個
- ・ (A)冷水 100cc
- ・ (A)塩麴 大さじ1
- ・ (A)小麦粉 100cc
- ・ あらびき黒胡椒 少々
- ・ 小麦粉 大さじ1

## 富有の風

今年はエゴマを自宅で植え付けてみました。  
エゴマの葉とツボミで焼き飯を料理してみました。  
エゴマが香ばしくツボミのプチプチ感がよく美味しくいただきました。(K)



## 行事案内

- ★歴史探訪  
日時:11月21日(日)  
内容:天宮さん 登山
- ★まちの保健室  
日時:11月25日(木)  
場所:えんがーの富有
- ★イルミネーション取付作業  
日時:11月28日(日)  
場所:えぷろん(市山)