

あいみ富有の里

～広報誌 第182号～

令和5年11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

朝鍋ダム周辺草刈りボランティア活動を実施

10月1日(日)、11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)



都市間交流事業 就将公民館祭で交流！

10月29日(日)、長年継続している都市間交流での就将公民館祭りに参加しました。
販売コーナーでは「あいみ特産の柿を待ちました！」との声を頂き、大変感激しました。
今後も、グラウンドゴルフ大会等を通じて交流を深めて行きたいと思えます。



地域奨励作物(えごま)の刈取り作業

10月22日(日)、「えごま」の刈取り作業を実施しました。
 圃場の半分をその場で種を落とし、残り半分を借りているビニールハウスへ乾燥させる為運搬しました。
 就将校区の皆さん・活動部の部員さん等14名の協力を得て、午前中に全ての作業が終了しました。



レシピ紹介

鶏肉とさつま芋のコチュジャン煮



材料 (2~3人分)

ニンニクくすりおろす>	2g	【材料A】		
ショウガく千切り>	1片	水	1カップ	200g
ゴマ油	適量	コチュジャン	大さじ1	18g
鶏モモ肉(一口大)<皮なし>	200g	味噌	小さじ1	6g
塩	少々	醤油	小さじ1	6g
サツマイモ	大1本			
	300g			

作り方

1. 鍋を中火にかけゴマ油、ニンニク、ショウガを加え、香りが立ってきたら鶏肉を加え塩をして、表面に焼き目が付くまで焼く
2. サツマイモを加え、表面が少し黄色くなるまで炒める
3. 【材料A】を加えて落とし蓋をし、弱火~中火で10分ほど煮る
4. 蓋を外し、少なくなったタレを全体に絡めるように炒め、葉ネギを散らす

富 有 の 風

今年の夏は暑かったですね。
 10月に入り普通に寒くなってきました。
 これから秋を楽しみましょう。
 今回の問題です。
 この実は何の実でしょう? (K)



行 事 案 内

- ★ひまわり保育園 さつま芋掘り体験
 会見デイサービスセンター 芋進呈
 日時:11月10日(金) 午前 9:30~
- ★まちの保健室
 日時:11月30日(木) 午前 9:30~11:30
 場所:えんが一の富有
- ★賀野地区 認知症行方不明者搜索訓練
 日時:12月10日(日) 午前 9:00~11:30
 場所:浅井公民館

富有の風の答えは「くちなしの実」