あいみ富有の里

～広報誌　第１７４号～

令和 5年 3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.j

えんがわ市視察研修！

えんがわ市では、2月20日（月）と2月27日（月）の2週にわたり八頭町の直売所「物産館みかど」へ視察研修を行いました。この視察研修は、えんがわ市の売上に感謝する目的で開催させていただき、えんがわ市出店会員様を主に34名参加していただきました。物産館「みかど」は、国道29号線沿いにあり特産の花御所柿や梨・野菜等を直売されており、年間売上額は約1億円とのことでした。併設の加工場でコンニャク・味噌・豆腐を作り直売所で販売され、また花御所柿の体験農園（観光農園）で柿1本オーナー制度や花御所柿祭りでの収穫体験を 実施されています。

物産館は八頭町指定管理者として運営され、近隣の農家で栽培収穫された花御所柿を主として進物用の全国発送で直売所の経営をされています。また、花御所柿は平成30年12月「地理的表示保護制度（GI）に登録され、生産地の特性による高い品質と評価を得るに至った産品で、GIマークは国からの「お墨付き」とのお話がありました。

質問コーナーでは、販売管理者は誰か、花御所柿の二級品の扱いは、販売手数料は何%か、後継者の現状等多数の質問をさせていただきました。

今回の視察研修では、柿の栽培苦労話し、後継者不足、売上増に繋がる販売努力等様ような悩みを聞かせていただき今後のえんがわ市の参考になりました。最後に参加された方から視察研修が好評でしたとの声を多数頂きましたので、次年度以降も計画したいと思います。 会長　板持

路線バス存続運動

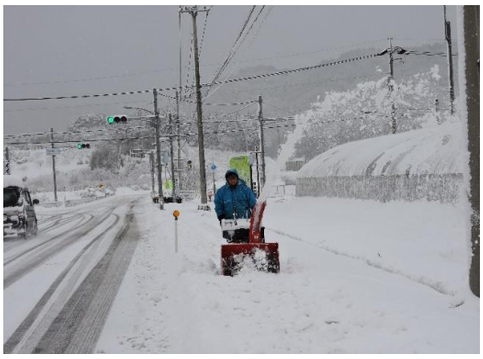
2月5日（日）、路線バス「御内谷線」存続運動の一環として、バス停の点検・清掃を行いました。6人の部員さんの協力を得て、窓・床等にこびりついた汚れを洗剤を使用し洗い流しました。

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。

（総務企画部）

寒波襲来！

何年振りかの大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！i



レシピ紹介

意外と簡単！りんご飴を手作りしてみよう！

屋台で売っているりんご飴。家でも気軽に楽しみたい！という方に、レンジでの簡単な作り方を紹介します。

材料・道具

・小さめのりんご1～2個、砂糖(上白糖)100g、水25cc
・深さのある耐熱容器(りんごが余裕で入る大きさ)、割りばし、クッキングシート、ミトン、あれば温度計

準備・作り方

・りんごは洗って水分をしっかり拭き取り、軸を除いて割りばしを刺しておきます。
・クッキングシートを適当な大きさにカットし準備します。
【1】耐熱容器に砂糖100gを入れ、水25ccを注ぎよく混ぜておきます。
【2】600Wで5分30秒加熱します。温度計があれば150℃～165℃程度になり、薄い黄色に変わればOKです(500Wで加熱する場合、様子を見ながら色が変わるまで30秒ずつプラスしていく)。
【3】ミトンをはめ耐熱容器を取り出したら、割りばしを持ち回転させながらりんご全体に飴を薄くからめ、余分な飴を落としたらクッキングシートの上で冷まします。
【ポイント】　・しっかり加熱しよう　　・加熱中は混ぜない　　・水分はしっかり取り除く

パリパリの状態にするには、透明な色から薄い黄色に変化する、150℃以上になるまでしっかり加熱することがポイント。
初めて作る場合や、上手くいかないという方は、温度をきちんと測れば成功しやすくなります。
また、薄い黄色から薄い茶色のべっ甲色までは飴として美味しく食べられますが、それ以上加熱すると苦みが増してしまうので注意してくださいね。
また、フルーツなど水分を含む食べ物を使う場合は、フルーツの水分も吸収するため、より飴が溶けやすくなります。
冷蔵庫で冷やしても飴が溶ける場合があるので、パリパリの食感を楽しみたい場合は時間に合わせて作ると良いでしょう。

富有の風

今年大雪でしたが、雪が無くなり春の気分、「ふきのとう」が出て来ましたので写真を撮ってみました。
ちょっと大きめなので、葉だけで素揚げにしたらパリパリ　サクサク　スナック食感と春を楽しむことができました。
（K）

行事案内

★代表者会の開催
　日時：3月17日（金）午後 7時から
　場所：えんが一の富有
★各部会の開催
　日時：3月22日（水）午後 7時から
　場所：総合福祉センターいこい荘
★まちの保健室
　日時：3月23日（木）　午前9：30～11：30
　場所：えんが一の富有