

あいみ富有の里



～広報誌 第168号～

令和 4年9月1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(木)山の日、「味工房えぶろん」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!

「南部町支援による移動販売」

高齢化の進む地域により、車の免許の返納、お体の不自由な方、様々な理由からご自身でお買い物に行くことができないなど、買い物に不自由を感じている方を支援しようと、南部町が提携・支援するマックスバリュ西日本様が9月1日より移動販売(移動スーパー)を開始されます。

当賀野地区においても毎週、月曜日と木曜日に移動販売車が巡回されます。(午後からの予定)

※ 巡回を希望される集落やご意見ご要望をあいみ富有の里地域振興協議会へご連絡ください。☎64-3504

【巡回ルート】

月曜日:浅井公民館、高姫公民館、池野バス停横

木曜日:朝金、池野バス停横、縄平公民館、
あいみ果実選果場前(市山)

【販売商品】

- ・お菓子、飲料
- ・日用雑貨(洗剤・トイレトペーパー・ゴミ袋)
- ・各種加工食品(惣菜、缶詰、調味料)
- ・豆腐、納豆、揚げ、漬物等、日配食品
- ・牛乳、菓子パン、お惣菜パン、デザート、アイス
- ・生鮮食品(野菜、果物、肉、魚等)



夏の風物詩

今年もコロナ禍で殆どの「夏祭り」や「納涼会」が中止となりました。

朝金地区におきましては、防火・病害虫防除・豊作を願って行なわれる「千灯籠万灯籠」及び「花火大会」のみを7月24日に行われました。(E)



レシピ紹介

もちもちカボチャのお月見だんご



材料 (4人前)

・ 白玉粉	150g	・ トッピング	
・ かぼちゃ	150g	・ ゆであずき	60g
・ 水	150ml	・ ホイップクリーム	10g
・ お湯(ゆで用)	適量	・ 黒蜜	大さじ1
・ 氷水(冷やす用)	適量	・ きな粉	小さじ1/2

作り方

1. 準備 かぼちゃの種とワタを取り、皮をむいておきます。
2. かぼちゃは一口大に切ります。耐熱ボウルに入れてラップをかけ、600Wの電子レンジでやわらかくなるまで6分ほど加熱します。
3. 木べらでペースト状になるまでつぶします。
4. ボウルに白玉粉、2を入れて、水を少しずつ加えながら耳たぶ位の固さになるまでこねます。(かぼちゃの種類によって水分量が異なります。水を加える際は、耳たぶ位の固さになるように水を少しずつ加えて調整してください。)
5. 直径2cmほどに丸め、沸騰したお湯に入れてゆでます。
6. 浮かんできてからさらに2~3分ゆで、氷水に浸して冷やします。
7. 器に水気を切った5を盛り付け、トッピングをのせて出来上がりです。

富 有 の 風

行 事 案 内

今年も酷暑が続きました！

蒸し暑い日が多かったような、そんな日々には水分補給が欠かせないですね、それに塩分も大切。

いつもの、お水・お茶に”ピンクソルト”を少し入れて飲んでみては？ミネラル成分豊富なので効果的に摂取できますよ。おまけになんとなくオシャレな気分も味わえたりして(^_^)

それでも季節は確実に進み、朝・夕の空気が変わってきたような、店頭には梨・ぶどう・いちじくなど秋の食材が沢山並び、嬉しい季節がやってきました。(I)

★歴史探訪 金華山 登山

日時:9月4日(日) 午前9:00~12:00

集合場所:旧JA賀野支所駐車場(市山)

★富有の里敬老会について

9月19日(月)敬老の日

敬老者に折、お酒、記念品を配布

★まちの保健室

日時:9月22日(木) 午後1:30~3:30

場所:えんが一の富有

