

あいみ富有の里

平成28年12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
fuyunosato@town.nanbu.tottori.jp



～お知らせ版 第99号～

イルミネーションづくり in えぶろん

今年もイルミネーションの季節が到来。

11月20日、えぶろんで児童(未就学児を含む)、保護者、スタッフを含め33人で、イルミネーションの装飾づくりを行った。富有の里が、少しでも明るいイメージにと、地域の中心地に3年前から取り組んできた。低学年の児童は、マカロニリース・クリスマスツリーづくりを行った。

ケーキを食べながら歓談した後、点灯式を行い、児童たちからは「ワーきれいだ。」と歓声が上がっていた。イルミネーションは来年2月末まで点灯する予定。(地域づくり部)



むら・まち支え合い共生の里協働作業

11月11日(金)高姫地内で米子市就将校区の住民とソバ畑の草刈作業を総勢16人で実施した。

中山間地域の農村と都市部の住民が連携し、農業・農村の活性化や人的交流を図り、地方創生に繋げる「むら・まち支え合い共生の里」事業で、今年度は遊休農地解消モデル事業としソバを栽培。年明けにはシイタケの栽培交流も計画しており、11月6日には、就将公民館祭で交流した(別掲)。

また、12月にはソバの収穫祭を実施する予定。(総務企画部)



都市間交流事業

米子市就将公民館祭で交流



地元産の野菜等を出店

地域の若者が活動 「ピザづくり講習会」

地域で活動する高校生の若い世代交流を支援。小麦粉を使わない簡単和風ピザづくり講習会が11月5日(土)地元の施設(農村環境改善センター)で行われる予定であったが、事前の確認不足で、機器が使えず、急遽米子南高校で開催。主催した高校生から、「参加できなかった方に、レシピを紹介したい」と申し出があったので別掲。柚子胡椒をつけて食べるのがおすすめとか。レシピを参考に家庭で挑戦してみたら・・・(当日の様子は協議会事務局にあります。紙面の都合で割愛)



<生地> (1枚分※直径約25cm)

- ・上新粉・・・75g
- ・片栗粉・・・25g
- ・ベーキングパウダー・・・小さじ1/2
- ・塩・・・2つかみ程度
- ・オリーブオイル・・・大さじ1/4
- ・お湯(45度)・・・100～130ml

<具> 上新粉を使ったもちもちピザ

- ・玉ねぎ・・・1個
- ・ピーマン・・・1/2
- ・鶏ささみ・・・約100g
- ・チーズ(ピザ用)・・・適量
- ・長いも・・・60g
- ・オリーブオイル・・・適量

* 調味料(酒・大さじ2、醤油：大さじ2、みりん：大さじ3)

<つくり方>

- ① 上新粉、片栗粉、ベーキングパウダー、塩、オリーブオイルをボウルに入れ、少しずつお湯を加え、耳たぶくらいの柔らかさによく混ぜる。
- ② 鶏ささみを軽くゆで、良く混ぜる。
- ③ 玉ねぎを薄切り、ピーマンを細切り、長芋を1cmの角切りにする。
- ④ フライパンにオリーブオイルをひき、玉ねぎ、鶏ささみを炒める。
- ⑤ ④に酒・醤油・みりん(上記の具を参照)を混ぜたものを入れる。
- ⑥ 玉ねぎがしんなりしたら、水溶き片栗粉を入れ、とろみがつくまで混ぜ、火を止める。
- ⑦ 出来上がった生地を0.5cmくらいの暑さに伸ばし、オリーブオイルを表面全体に塗る。
- ⑧ ⑦で痛めた具とその他の具を載せてオーブンで10分(焦げ目がつくまで)焼く。

富有の風

今年も残るところひと月程となりました。この一年間を振り返ってみると、この夏は高温となり特に降水量が少なかったため、私の地区では川の水がなくなり溜池から水を充てるためずいぶん苦労致しました。夏の高温の原因として、秋から発生したラニーニャ現象(夏は暑く、冬は寒くなりやすい)の影響を受けた可能性があり、厳しい残暑となりました。秋になり稲刈りの時期になると、雨の日が多くなり日照不足も加わり野菜等が高騰しました。なお、ラニーニャ現象は今後もしばらく続き、今年の冬は昨年と違い寒くなることが予想されています。2010年の年末に発生したような記録的な大雪にならないことを願うばかりです。(U)

行事案内

★青空市

日時：12月11日(日)15:00～
感謝祭 25日(日)13:00～15:00 正月用品特売(別途案内)
場所：農産物加工施設えぷろん

★むら・まち支え合い共生の里事業 収穫祭

日時：12月18日(日)9:30～
場所：えぷろん・総合福祉センターいこい荘

★まちの保健室

日時：12月22日(木)9:30～
場所：総合福祉センターいこい荘

★歳末米粉餅づくり・高齢者配布

日時：12月23日(祝)13:30～
場所：農産物加工施設えぷろん



新ソバ予約販売中・・・町内産

1kg 1,000円 12月20日販売開始予定