

市民協働できれいなまちに

清田・福江校区クリーンアップ隊は、現在42名で地元の国道259号沿いの清掃活動を月1回程度行っています。この活動は、もともと渥美商工会に加盟する団体の有志が、平成17年から継続してきたものです。きれいな観光地をみんなで作りたい。多くの人に参加してもらいたい。と渡会さんが福江校区会長の川崎さんに話を持ちかけ、クリーンアップ隊が誕生しました。

クリーンアップ隊会長の川崎さんは「土砂を置く場所を、市が提供してくれたからこそ実現したことです。今後も市民協働で活動を続けていき、この活動が、渥美半島全体に広がってほしいと願っています」と話されました。

次回の活動日は、3月23日(土)の予定です。今後も、月1回程度の清掃活動が行われます。

●問い合わせ先 清江市民館 ☎34局3881

清田市民館 ☎33局0783



●作業の説明をする川崎会長



「たね」の簡単＆おいしい『産直レシピ』

広報サポーターの「たね」が「旬を上手に、手軽でおいしく、誰にでも簡単にできる料理」をテーマに、今回は「アサリ」を使ったレシピをお届けします。

アサリの炊きこみピラフ

【材料2人分】

- アサリ殻付き 100g ●酒または白ワイン 10cc
- ニンジン 25g ●タマネギ 30g ●ベーコン 1枚
- ニンニク 少々(お好みで) ●塩・コショウ 適量
- オリーブオイル 小さじ1(植物油でも可) ●精白米 1合
- アサリ煮汁+水 1合分+10cc(約190cc) ●パセリ 適量

【作り方】

- ① 砂抜きしたアサリは、酒蒸ししておく。精白米は30分前に洗い、ザルにあげておく。
- ② タマネギとニンジン、ベーコン、ニンニク、パセリは、みじん切りにしておく。
- ③ アサリの煮汁と水を合わせ、塩加減をみて塩・コショウで味を調節する。
- ④ 炊飯器に、洗った精白米とタマネギ、ニンジン、ベーコン、ニンニクを加える。
- ⑤ 材料の入った炊飯器④にアサリの煮汁③を入れ、オリーブオイルを加える。
- ⑥ 炊きあがるまでに、アサリを殻から外しておく。飾り用は、殻付きで使用する。(炊き込みご飯モードのある炊飯器は、炊き込みご飯用にセット)
- ⑦ 炊きあがったら、アサリのむき身、みじん切りにしたパセリを加え混ぜ合わせる。



炒めずに炊き込みで作るピラフです。油の使用が抑えられます。材料も入れて炊き込むので、水分を少なめにすることがポイントです。

オリーブオイルがなければ、植物油でもおいしくいただけます。バターやマーガリンで作ると、冷めると油っぽく感じ、せっかくの「アサリ」のうま味がバターの風味で消されてしまいます。

