



中山間地域の宝シリーズ⑨

## 福部町 福部アイデア館管理運営協議会

福部町を代表する特産品といえは、「らっきょう」に「梨」。福部アイデア館管理運営協議会は、地元産の農作物を使った加工品を、多くの人に味わってほしいとの思いで活動を続けるグループです。



らっきょうまんじゅう

平成10年の発足以降、一貫して会員自らが新商品のアイデアを出し合い、商品の開発を行っています。試作を繰り返してでき上がった商品は、イベント会場や市内の観光施設で販売し、毎年11月に福部町海士のアイデア館で開催される「アイデア館まつり」では、地元の味を楽しむ多くの来場者で賑わいます。

イベントなどで人気の商品が「らっきょうまんじゅう」。具に入っているきざみらっきょうの香りが口の中に広がる自信作です。3月末まで鳥取砂丘情報館サンドパルととりで販売していますのでぜひご賞味ください。



今後も約50人の会員が協力し活動を続けることが、地域の活性化につながればと願っています。

### 問い合わせ先

福部アイデア館管理運営協議会  
☎ 0857-74-3055

### つ・ぶ・や・き

◆暖かいものが恋しいこの季節。今、私の一番のお気に入り「湯たんぽ」です。夜寝る前にお湯を沸かし、ほっかほかの湯たんぽをベッドに入れておくと、とっても快適に眠れます。日本では室町時代から使われているとのこと。昔と変わらぬやさしい暖かさに癒され、ついつい寝坊しそうになってしまいますが、省エネにもなりとてもお勧めです。ただ、低温やけどにはご注意ください! (hi)

◆先日、ホームページの研修を受けました。みなさんの中にも、鳥取市のホームページを利用される人は多いと思いますが、使い勝手はいかがでしょう。研修中は、課題を客観的に把握できたのですが、やはり利用者の声を大切にしたいです。ホームページも欲しい情報がより簡単に手に入るものにしたいです。(TEL)

〒680-8571 市役所本庁舎秘書課広報室  
☎ 0857-20-3132 ☎ 0857-20-3056  
✉ kouhou@city.tottori.lg.jp

簡単にできる芋メニューの一品を、  
8回シリーズで紹介します。  
食生活改善推進員連絡協議会 用瀬支部  
芋メニュー編 Vol.2  
里芋のグラタン



### 材料 (4人分)

里芋	280g	牛乳	200ml
玉ねぎ	125g	塩	小さじ1/6
にんじん	40g	こしょう	少々
ロースハム	50g	みそ	大さじ1
ブロッコリー	100g	チーズ(ピザ用)	50g
バター	8g		

- ① 里芋は皮つきのままゆで、熱いうちに皮をむき、1センチの厚さに切る。
- ② 玉ねぎは薄切り、にんじん、ロースハムは短冊に切る。
- ③ 鍋にバターを溶かし、玉ねぎ、にんじんを透き通るまで炒め、ハムと里芋を入れる。
- ④ ③に塩、こしょう、味噌で味付けし、牛乳を入れる。
- ⑤ ④を弱火で少しとろみがつくまで煮込み、ブロッコリーを入れる。
- ⑥ ⑤を耐熱皿に入れ、上にチーズをのせ、予熱したオーブントースターで焦げ目がつくまで焼く。

1人分  
エネルギー 186kcal  
たんぱく質 10.3g  
脂質 9.5g  
塩分 1.4g

一口メモ…ホワイトソースを使わなくても里芋のとろみでおいしくいただけます。

毎月19日は「食育の日」です。

この味この手間この心 伝えていきたい次世代へ  
食育のスタートはこの一歩から

### 読者プレゼント

「とっとり市報」へのご意見、ご感想をお寄せください。  
抽選で5名様にプレゼントします。



かきもち (1パック 300g)

### かきもち (2パック)

国府町上地(わじ)で手作りしたかきもちです。鳥取県産の黒豆、こきび、にんじん、よもぎなどが入り、見た目にも色鮮やかで、焼いても、揚げてもおいしい一品です。

【賞品提供】 扇の里グループ  
☎・☎ 0857-58-0505

応募方法 ハガキまたは電子メールに住所・氏名・電話番号・年齢を明記のうえ、「とっとり市報」を読んだ感想やご意見を添えて右記までお送りください。

※同じ名前での応募は1通として受け付けます。

締切 2月20日(月)(当日消印有効)

応募先 〒680-8571 鳥取市役所秘書課広報室  
shihou@city.tottori.lg.jp

「とっとり市報読者プレゼント」係

※本市ホームページからもご応募いただけます(トップページの「市政と広報」から入ります)。  
※当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。  
※応募されたみなさんの個人情報は、プレゼントの発送にのみ使用します。