

西郷公民館だより

【発行所】登米市西郷公民館
西郷地区コミュニティ推進協議会
登米市南方町堤田38

【TEL】0220-58-4556 【FAX】0220-58-4581

【Mail】nishigou@star.ocn.ne.jp

フェイスブック
QRコード



危険箇所注意看板を設置しました

西郷地区はため池が多い地域です。柵で囲まれた場所などもありますが、危険なため池もあります。そこで、コミュニティ事業で危険箇所に注意看板を設置しました。昨年度から設置場所や看板デザインなど検討し、令和3年4月2日（金）に設置作業をおこないました。昨年度予算で購入した看板を9本設置しました。今年度も引き続き作業予定です。



—設置場所—

- ・狼掛 消防署隣（2箇所）
- ・畑岡 畑岡41-1番地ため池
- ・畑岡 寺下ため池（銭金壇73-1）
- ・柳沢 新山ため池（2箇所）
- ・苔上 苔上公民館付近（板ヶ沢78）
- ・平貝 実沢ため池（実沢42）
- ・平貝 滝沢堤（大上103-1）



臨時休館について

4月10日(土)～5月5日(水)まで新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、臨時休館となっております。なお、今後の状況により措置が変更となる場合もあります。ご不便をおかけいたしますが、ご理解賜りますようお願いいたします。

～西郷の春～

のどかな田園が活気溢れる時期となってきました。土入れ、種まき、苗の管理、春になると田んぼの準備で忙しくなってくる農家の皆さん。最近では田んぼに直接種籾を蒔く、直蒔きをされる農家さんも増えてきているようです。

これから代掻き、田植えとまだまだ大忙し。今年も豊作を祈ります…!



館長の簡単 おすすめレシピ



今年、我が家のタケノコは4月15日に初収穫しました。これから孟宗竹、5月末から6月にかけて唐竹が出回ります。

お酒のおつまみにもピツ

☆り!もちろんラーメンにも!!

>*旬のタケノコでピリ辛メンマ*

【材料】

- ・タケノコ 400g
- ・ごま油 大2
- ・ラー油 小1
- ・★水 200ml
- ・★鶏ガラ 大1
- ・★酒、砂糖、醤油 大1
- ・★オイスターソース 小1
- ・輪切り唐辛子 適量

※鶏ガラの代わりに味覇、中華スープの素でもOK!

【作り方】

- 1、湯がいてアクを取ったタケノコを、縦方向の短冊切りにする。
- 2、フライパンにごま油、唐辛子を入れ軽く炒め、そこにタケノコを入れ、中火で炒める。
- 3、表面に火が通ったら★を加え、汁気がなくなるまで炒める。
- 4、汁気がなくなったらラー油を加え、混ぜたら火を止め完成!

※冷めると味が染み込んでメンマらしくなります!