

# かわしまだより 4月号

JA ぎふ 川島支店  
TEL: 0586-89-3301

## 苗まつり 開催します!!

4/16 (木)      4/17 (金)



時間 : 9:30 ~ 13:00  
場所 : JA ぎふ 川島支店 駐車場



昨年の11月に開催された  
「イチゴのプラチー栽培講習会」で  
植えたイチゴの苗を川島支店の  
店先で育てておりましたが、  
苗から花が咲いてきました!!  
実が成り、収穫できる日が、今から  
待ち遠しいです。

第2回 利用者懇談会  
2月18日(水)に2回目の利用者  
懇談会が開催され、  
意見交換が行われました。



## 梅ざしおの巻きずし



- 【材料】(3本分)
- 梅ざしお.....60~70g
  - 米.....2合
  - 卵.....2個
  - キュウリ.....1本(100g)
  - 青ジソ.....6枚
  - 昆布(3cm角).....1枚
  - 砂糖.....小さじ1強
  - 焼きのり(全形).....3枚
  - 砂糖・酢.....各大さじ3
  - 塩.....小さじ2/3
  - 塩 サラダ油

- <作り方>
- ① 米は洗ってざるに上げ、1時間おく。炊飯器に入れ昆布を加え、分量通りの水で炊く。
  - ② Aを混ぜ合わせて、炊きあがった①に加え、切るように混ぜて冷ます。
  - ③ 卵は溶きほぐし、砂糖、塩少々を加えて混ぜる。卵焼き器に油適量を熱し、厚焼き卵を作り、1.5cm角の楕円に切る。キュウリは4割りにする。
  - ④ 巻きずしにのり1枚を載せて②の1/3を大中シヨ2枚、③の卵焼き、梅ざしお各1/3と②のキュウリ1本を中心に巻き、同様にあと2本作る。
  - ⑤ ④をそれぞれ7等分し、器に盛る。
- <泉の光 2020年4月号 P189より引用>

## 女性部員 募集中!!

現在、女性部員は26名。1ヶ月に1度活動しています!!



編み物



健康体操



カゴ作り

他にも様々な活動をしています。興味のある方は窓口までお問い合わせ下さい!!