



まだまだ暑い日が続いておりますが、みなさん体調は大丈夫ですか？
10月の町内各地区のお祭りの時期頃には涼くなっていれば良いですね...



小値賀支店だより
いこわんしえと

令和5年度
第2号
小値賀町笹吹郷(157)
TEL. 0959-56-3161



検査結果

3,547 袋
全部 ALL 2等米

充実度不足・高温障害等により、この結果となりました。

こめ けんさ
米検査



▲ 検査のようす...



8月25日と
9月5日に米検査
が行われました。



来年こそは、天候にも恵まれて
良いお米が穫れると良いですね!!

みなさん
お疲れまでした!!



令和5年度
牛の塔祭
田用牛 共進会
10月10日(火)



農機センター前敷地

11月末頃
完成予定
です

9月7日
起工式が
行われました

飼料倉庫



車両の出入りに
注意して下さい





茎ブロッコリーのナムル

材料 (2人分)

- 茎ブロッコリー 3本
- ★ 熱湯 大さじ 1/2
- ★ 鶏ガラスープの素 小さじ 2/3
- ★ おろしんにく (チューブ) 1.5cm
- ★ 塩 小さじ 1/4
- ★ しょう油 1/2cc
- ゴマ油 大さじ 1
- 炒りゴマ 1/2cc

料理紹介!!



作り方

- ① 茎ブロッコリー
→ よく洗う → 固い部分は薄く皮をむく → 一口大に切る
→ お湯で1分30秒ほど茹でる → ザルに上げ水気を切る
- ② 「★」の調味料を合わせる
→ 泡立器をよく混ぜる → ゴマ油を入れて、さらによく混ぜる
- ③ 調味料に水気を切ったブロッコリーを入れ、和える
- ④ 食べる分を器に盛り付け、炒りゴマを振る → 完成!!

冷蔵保存の分
3、4日で食べ
きつね!



お知らせ

秋季展示会は中止です。。。

台風やコロナの影響で6年ぶりの開催でした。農協青年部は予選レース1位のタイムで決勝に進出しました。決勝は4チーム。折り返し地点までは接戦でしたが、折り返し後、強風の向かい風で、どのチームもなかなかゴールにたどり着けず、苦戦していました。結果、青年部チームは2位でした。

8月15

小値賀町で行われる
ハロン大会に出場



7月29

「サンビレッジ」で
ながさき西海農協青年部
親睦ソフトボール大会開催

青年部活動

小値賀支部を含め9チームが参加しました。この日は晴天で風もなく、とても暑かったです。第一試合、宮支部と対戦し接戦の末、勝利しましたが、二試合目に敗退し決勝進出とはなりませんでした。

助っ人としてチームに入ってくれた役場の松永さんのホジションに打球が飛んでくる事が多く、大活躍が誰よりも大きな怪我なく大会を終える事ができ、試合後の慰労会では親睦も深める事ができました。来年は決勝に残り、美味しいビールを飲む事が目標です!!

