



いずみちゃんと学ぶ 泉崎のこト

～知っていますか？空き家バンクのこと～

総務課
☎53・2409

Q 空き家バンクってなに？

A 空き家バンクは、空き家・空き地の売却または賃貸を希望する所有者と空き家の利用を希望する方をマッチングする制度です。

自分の持っている空き家・空き地を売りたい、貸したいと望む所有者からの登録を受け、自治体がホームページなどの公式サイトに空き家バンクのページを作っ
て情報を公開します。

そして、物件情報を見た方が住んでみたいと申し出たら、物件の所有者に紹介するものです。ただし、自治体では不動産の契約業務は行うことができないため、委託を受けた宅建業者や不動産会社の仲介で行います。

泉崎村でも、空き家や空き地の有効活用を通して、地域の活性化や定住の促進を図ることを目的として、空き家・空き地バンク制度が令和5年からスタートしております。



過去の記事は「こト」から！



いずみざきこうしき
泉崎村公式ホーム
ページで確認がで
きるよ！



今日の朝御飯 <夏野菜具だくさんヘルシースープ>

令和5年度わが家のアイデア料理コンクール入賞作品

★★★ 今月おすすめレシピ 泉崎村商工会長賞 菊地 海翔さん・まゆみさん ★★★

材料(4人分)：トマト(中)…3個、玉ねぎ(中)…1個、ナス(中)…2個、卵(中)…3個
きざみねぎ…適量、ごま油…大さじ2、しょうが…小さじ1、とりがらスープのもと…大さじ3
しょうゆ…大さじ2、塩こしょう…適量

◆作り方

①ナス：皮をピーラーでむき、薄くいちょう切りにし、水にさらす。

玉ねぎ：皮をむき、半分にしたあと3mm程度のスライスにし、水にさらす。

トマト：皮をむき、細かくざく切りにする。

②鍋にごま油大さじ2を入れ、ざく切りにしたトマトを入れて炒める。(中火)

③トマトの水分が出てきたら、ナスと玉ねぎを炒める。しんなりとしてきたら、水600cc入れる。

④③がぐつぐつしてきたら、しょうが小さじ1、とりがらスープのもと大さじ3、塩こしょう、しょうゆを回し入れる。

⑤さらにひと煮たちしたら、卵3個を割り混ぜて、回し入れる。

⑥卵がかき玉風になったら、火を止めて器に入れる。

⑦色どりに、きざみねぎを盛り付けて完成！

◆コメント

今年には自家製ナスが豊作で、消費するのに困っていました。15分程度の時短スープが特徴です。なお、具だくさんのため、おなかいっぱいになります。調味料との相性が良く、夏野菜をおいしくいただけました。冷めてもおいしいのがポイントです。

材料費 600円程度(4人分)

