



皆さん、こんにちは！

8月はお盆があり、長期休暇を取られた方も多いと思いますが、お休みはいかがお過ごしでしたでしょうか。私は地元の友達と数年ぶりに会う機会があり、とっても楽しい時間が過ごせました！普段会わない人と会えたのでお盆に感謝です！

8月ともなれば、夏もう終わりが近いですね。今年の夏は宮古島をはじめ、いろいろな場所に出かけることができたので、充実していたと思いますが、そんな今夏を締めくくるべく、夏の風物詩「花火」を見てきました！

8月19日（土）に、私の地元足守地区の福谷にて、「ファンタジック福谷」という夏祭りが開催されて、その終わりに約1,000発の花火が打ち上げられました。お祭りでは、有志の方々による演奏やバザー等が開かれ、地域住民だけでなく市外からも多くの人々が来られたようです。

肝心の花火は、写真のように色とりどりでとてもきれいでした！特にフィナーレの花火は言葉にならないほどきれいで、写真を撮ることも忘れていました。コロナ禍が明け初めての打ち上げ花火でしたが、とてもいい思い出となりました！



福谷には、「森上煙火工業所」という県内唯一の花火製造会社があり、今回の花火もそこで作られたものです。

森上煙火工業所は今年で創業70年の老舗の会社で、県内県外問わず様々なイベントに花火を提供されています。長く続く地元の企業でこのようにご活躍されている企業があると、地元の間人としてとてもうれしい気持ちになります！

今年の花火はもう終わってしまいましたが、恐らく来年も開催されると思いますので、今年見れなかった方は、是非来年こそご覧ください！

今月のおすすめレシピ <フレッシュトマトのパスタ>

森安晴香

甘くてジューシーで彩りもよいトマトは、生食だけでなく、さまざまな料理や加工品に使われる人気の野菜です。美容に効果のあるリコピンや、体の抵抗力を強めるビタミンcを始め、体に良い成分が豊富に含まれているので、毎日の食卓に取り入れたい野菜です。今回はまだまだ暑いこの時期にぴったりのトマトを使ったレシピをご紹介します。



<材料 2人分>



スパゲッティ	200g	オリーブオイル	大さじ2
トマト	2個	塩	小さじ1/2
ベーコン	2枚	ブラックペッパー	適量
ニンニク	2片	バジル	お好みで
鷹の爪	1本		



<作り方>

1. ニンニクを薄切りに、ベーコンを1cm幅に、トマトを乱切りに切り分ける。
2. スパゲッティを時間通りに茹でる。
3. フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れ、弱火で炒める。香りが出てきたらベーコンと鷹の爪を加えて炒める。
4. 2分程たったら火加減を中火に揚げ、トマトと塩、ブラックペッパーを入れ、ざっと炒める。
5. 茹でたスパゲッティとゆで汁お玉半分を入れてざっと炒め合わせる。味を見て薄ければ塩で調整する。
6. 器に盛りつけて完成です。