



# 四季の楽しみ 集う笑顔



4月とは思えないほど暖くなったこの日、約30人の地元の人たちがグラウンドゴルフを楽しんでいるのは「緑の公園」の多目的広場です。「緑の公園」は小原地区のほぼ中央に位置し、豊かな自然の中で野球やテニスなど様々なスポーツを楽しめる総合公園で、平日夕方や休日には元気な子どもたちの声が響きます。トレーニングセンターなどのスポーツ施設のほか、研修室や談話室もあり、スポーツ施設利用者は予約をすれば誰でも利用可能です。

また、公園内には散策道が整えられており、季節ごとに様々な木々の色合いを楽しむことができます。小原地区といえば秋に咲く四季桜が有名ですが、毎年6月上旬～中旬にはササユリが見頃を迎えます。「緑の公園」でもササユリが自生しており、大切に手入れされています。初夏の訪れを感じに出かけてみてはいかがでしょうか。  
※各施設の利用には事前予約が必要です。



映像はこちら 市ホームページ

- 所在地 市場町陣出879 ☎65・2115
- 営業時間 午前9時～午後9時
- ※各施設の利用予約、料金などの詳細は緑の公園小原トレーニングセンターへお問い合わせください
- 休館日 月曜日(祝日を除く)、12月28日～1月4日
- 駐車場 120台
- アクセス とよたおいでんバス小原・豊田線「市場口」下車徒歩10分、猿投グリーンロード「猿投IC」より北へ10分



**ササユリ**  
公園敷地内の斜面に、薄ピンク色の可憐な花を咲かせる。(昨年の様子)



**散策道(全長約1.6キロ)**  
澄んだ空気の中、気分もリフレッシュ。秋には紅葉や四季桜が楽しめる。



**(上)テニスコート、(下)弓道場**  
夜間照明完備のテニスコートや、緑に囲まれた弓道場など充実した施設も魅力。





## 今月のおすすすめMENU

# 桃太郎ゴールドトマトカレー

地産地食応援店「井や 七五郎」の海原さんに、  
とよたのトマトを使った料理のレシピを教わりました。

今月の旬食材

## 桃太郎 ゴールドトマト

通常の赤いトマトと比べて、  
酸味が少なく甘くてフルー  
ティなトマトです。おいで  
ん市場やスーパーの産直コ  
ーナーで購入できます。



### 材料(4人分)

桃太郎ゴールドトマト … 800<sup>g</sup><sub>ラ</sub>

※ ない場合は違う種類のトマトで代用できます

鶏手羽元 …… 4本

玉ねぎ(大) …… 1個

サラダ油 …… 小さじ1

市販のカレールー …… 4人分

塩 …… 大さじ1

### 作り方

- 1 桃太郎ゴールドトマトは湯剥きしてサイコロ状にカットし、玉ねぎは薄くスライスする
- 2 フライパンに油を入れて熱し、玉ねぎをきつね色になるまで中火で炒める
- 3 2にトマトと手羽元を加えて蓋をして煮込む
- 4 沸々としてきたらアクを取り除き中火で15分煮込む
- 5 4にカレールーを入れて弱火で10分煮込む
- 6 塩で味を整えて完成♪

### POINT!

水の代わりにトマトの水分で作る無水カレーです。桃太郎ゴールドトマトをたっぷり使った爽やかな味で、これからの暑い季節におすすめです。

### 今月のシェフ

井や 七五郎



うみはら すぐる  
海原 英 さん

前山町1-27 (メグリア  
エムパーク内)  
☎27・8647  
定休日/無休  
営業時間/月~金曜日  
午前10時~午後9時、土・  
日曜日 午前9時~午後  
9時 (L.O午後8時30分)

