



小城のいろんな話題を  
突撃レポートする おぎレポ

**おぎレポ出演者大募集!!**

自薦他薦は問いません。

問 総務課 ☎37・6113

## 受け継がれる伝統の技 和太鼓職人 谷口 英さん

大きな和太鼓が並ぶ作業場で、手際良く作業を進める谷口さんは和太鼓職人の四代目。

神社仏閣、お祭りや浮立に欠かせない和太鼓は、修復して大事に使えば長い年月打つことができるそうです。谷口さんの元には県内外から新調はもちろん、皮の張り替えなどの依頼も多く届きます。中には、100年以上前に作られたものや、谷口さんの祖父が携わったものに出会うこともあるそうです。

「古い太鼓も削って磨くと新品のように生まれ変わります。その姿を喜んでもらえるのが職人としてやりがいを感じます」と話されます。

また、毎年行われる芦刈町「沖の島まいり」（今年は7月15日開催）で使う太鼓の一部は谷口さん作のものです。

手掛けた太鼓が各地区の祭りや浮立で響く音を聞くと、息子さんやお孫さんにしっかりと技術を伝え、伝統をつなげなければ、と決意が強まるそうです。



沖の島まいり



### 縮太鼓（しめだいこ）

床の間の飾りになります。  
大小制作可能  
とのこと。



問 谷口太鼓店  
芦刈町永田 418-22  
☎66・3101



また柔らかい皮をしつかり伸ばしていく



「あーも!ファミリー」  
おすすめレシピ

今月の料理

### 「夏野菜のマリネ」

材料（4人分）

- |                   |                  |                     |
|-------------------|------------------|---------------------|
| ● 茄子 … 160g       | 漬<br>け<br>タ<br>レ | ● しょうゆ … 大さじ1・1/2   |
| ● 赤・黄パプリカ … 各 40g |                  | ● さとう … 大さじ1・1/2    |
| ● ピーマン（緑） … 40g   |                  | ● 酢 … 大さじ2          |
| ● サラダ油 … 30cc     |                  | ● おろしにんにく … 少々      |
|                   |                  | ● 昆布だし（水でも可） … 40cc |

1人分 → 96kcal



#### 作り方

- 野菜は乱切りにして、茄子は水につけてアク抜く。
- 熱したフライパンにサラダ油を入れ、茄子を焼く。  
火が通ったら取り出し、続いてパプリカ、ピーマンを焼く。
- 小鍋に漬けタレを合わせて、煮溶かし、熱いうちに2)にかけ、味を含ませる。
- 粗熱がとれたら冷蔵庫で冷まして完成!



#### ワンポイントアドバイス

酢やにんにくを入れることで食がすすみ、夏バテ対策になります。豚肉を加えれば、さらに効果UPです!!

問 健康増進課 ☎37・6106

小城市広報「さくら」 次号の8月号は7月18日発行です。

発行/小城市 編集/総務課

〒845-8511 佐賀県小城市三日月町長神田 2312 番地 2

TEL 0952・37・6111 (代表) FAX 0952・37・6163

E-mail info@city.ogi.lg.jp

住民基本台帳にもとづく人の動き

平成26年5月31日現在（前月比）

人口/46,002人(-1) 世帯数/15,633世帯(+12)

人口の内訳 男性/21,723人(-1) 女性/24,279人(0)



「小城市広報さくら」は大豆油インキと再生紙を使用しています。