



1920年創業の森山製帽所は手作りで麦わら帽子を製造しており、3代目の森山真登さんは全国でも数人、県内では唯一の麦わら帽子職人です。

幼少の頃から祖父や父の仕事姿を見て育ち、帽子職人の道に進み20年になります。

麦わら帽子は、麦わらを紐状にしたものをミシンで立体的に縫い上げ、プレス機で形を固め、縁やリボンをつけて完成します。森山さんの帽子は目が細かく質感が良いのが特徴で、長持ちするそうです。製造している麦わら帽子は約60種類と豊富ですがマニュアルはなく、長年の勘だけが頼りです。

最近、国産の麦わら帽子が減少し、輸入品が増えていますが「森山さんの麦わら帽子でないと」と根強く愛されています。また、県外からの問い合わせも多く、これまでにゆるキャラの巨大な帽子や某海賊アニメのイベント用に大量の制作依頼を受けてきました。

森山さんは「麦わら帽子の良さは“清涼感”。多くの方にかぶっていただき、その良さを知っていただきたいですね。これからも小城産にこだわって作り続けます」と地場産業を盛り上げます。夏に向けて製造に一層力が入っています。



機械遺産になっている専用ミシン

問 森山製帽所 小城市牛津町牛津 816 ☎66・0177



今月の料理

「アスパラのつくね棒」

材料 (2人分) 1人分→201kcal

- | | |
|---------------------|-----------------|
| ● グリーンアスパラガス … 4本 | <甘辛だれ> |
| ● 鶏ひき肉 …………… 150g | ● しょうゆ … 大さじ 1 |
| ● 溶き卵 …………… 大さじ 1 | ● みりん …… 大さじ 1 |
| ● 塩・こしょう …………… 少々 | ● 砂糖 ……… 大さじ 1 |
| ● 片栗粉 …………… 大さじ 1/2 | ● 酒 …………… 大さじ 1 |
| ● 油 …………… 大さじ 1 | |

作り方

- 1 グリーンアスパラガスは、固い所とはかまを除き塩ゆでする。
- 2 ボールに鶏ひき肉・塩・こしょう・溶き卵・片栗粉を加え、しっかり混ぜる。
- 3 ラップに2を広げ、その上に1を乗せて巻く。
- 4 フライパンに油を熱し 3 を焼く。
- 5 焼き色がついたら甘辛だれをからめ、火を止め完成。



ワンポイントアドバイス

肉を包むとき、ラップを使うと包みやすいですよ。

私のおすすめレシピ

佐賀県立牛津高等学校 食品デザイン科3年 田島 ちひろさん



アスパラガスはアスパラギン酸が豊富で、疲労回復やスタミナ増強効果があるよ。



小城市広報「さくら」 次号の7月号は6月19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27年4月30日現在 (前月比)

人口/45,846人(+30) 世帯数/15,752世帯(+33)

人口の内訳 男性/21,651人(+11) 女性/24,195人(+19)



「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。