



高みを目指し、全身を大きく伸ばす! 靏本直生くん(芦)質繁粒

2020年の東京五輪の追加種目に推薦を受け、注目を集め る「スポーツクライミング」。市にはこの競技に挑む若手選 手がいます。先日行われた和歌山国体で、初出場ながらも山 岳競技リード種目で7位、ボルダリング種目で8位入賞を果 たした靏本直生くんです。スポーツクライミングには「リー ド」「ボルダリング」「スピード」の3種目があり、リード は、高さ15mの人工壁を登り、到達したポイント(高さ) を競います。ボルダリングは、高さ5m程度の比較的低い人 工壁を登り、完登した数で競い、スピードは、登る速さを競

小学校3年生からスポーツクライミングを始め、実力をつ けてきた靏本くんは、今年8月の第18回JOCジュニアオリ ンピックカップ大会でユースB男子リード6位入賞。さらに

▲和歌山国体では初出場 ながらも入賞! 先日行われた佐賀県ジュニアクライミング選手権で優勝するなど活躍が光ります。 クライミングの魅力を「登るまでのムーブを考えること。時に、こんなルート登れ

るのかなと思うこともあるけど、そこを登れた時の達成感はとてもいいものです」 と話します。実際に、練習へ伺った時には難しいルートをスイスイと登っていました。 今後の目標を「来年も国体に出て、より上位を目指したいです。いつかはワール ドカップに出場したいです」と語り、着実に目標に向かって頑張る靏本くんの今後 に期待です。





選手権の様子佐賀県ジュニアクライミング





今月の料理

「海苔ハンバーグ」

材料(4人分)

1人分→163kcal

- 合いびき肉 … 200 g
- にんじん …… 40 g
- 玉ねぎ ······· 40 g
- パン粉 ······· 10 g
- 牛乳 ……… 20 g
- 卵 ……… 1個
- 海苔の佃煮 … 大さじ1
- 塩 ……… 適量
- こしょう …… 適量
- ナツメグ …… 少々
- 大葉 ……… 4枚
- 水 (蒸し焼き用) 小さじ2

ワンポイントアドバイス

海苔の佃煮を加えるだけ で、有明海の香りの するハンバーグに変身!! ぜひ作ってみてください!

私のおすすめレシピ 佐賀県立牛津高等学校

食品調理科2年 佐々木香穂さん



お皿に盛り付けて出来上がり!

作り方 -

- にんじんと玉ねぎはみじん切りにする。パン粉を牛乳に浸す。卵はよく溶いておく。
- 2 ボウルに合いびき肉と11を入れる。さらに海苔の佃煮、塩、こしょう、ナツメグを 加え、肉に糸が引くまでよくこねる。
- 3 2を4等分し、小判型に形を整える。両手のひらに打ちつけるようにして空気を抜 き、中央をくぼませる。桜餅の葉のように大葉でハンバーグを挟む。
- 4 フライパンに油をひいて温まったら3を並べ、両面を軽く焼いて焼き色を付ける。
- りますがある。
 りまずのでは、
 りまずのできますがある。
 りまずのできますがある。
 りまずのできますがある。
- 6 竹串で刺してみて、透明の肉汁が出てきたら火が通っている証拠です。

小城市広報「さくら」 次号の2016年1月号は12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27年10月31日現在 (前月比) 人口/45,871人(-13) 世帯数/15,829世帯(+11) 人口の内訳 男性/21,671人(-6) 女性/24,200人(-7)



「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。