



小城のいろんな話題を
突撃レポートする おぎレポ

佐賀伝統の鍋島緞通を紡ぐ

浦川ヒロヨ(小城町)さん

桜城館の近くに緞通作家・浦川さんの工房「日々楽」がオープンしました。

緞通とは、敷物用織物の一種で中国から伝わったといわれています。江戸時代に、鍋島藩が織りの技術を習得し、鍋島緞通として大切に受け継がれてきました。「鍋島緞通」は綿で作るのが特徴で、肌触りがよく、夏はべたつかず、冬は暖かいと、大名への献上品に用いられていました。

ある展示会で緞通と出会った浦川さんは、自分でも織ってみたいと強く思い、緞通の世界へ。織師として10年腕を磨くうちに、「緞通をもっと身近に感じてほしい」との思いから、緞通作家として独立されました。

「緞通を特別なものではなく、有田焼などの佐賀の伝統工芸品が家庭にあるように、気軽に使ってもらいたいですね」と話されます。若い人にも興味を持ってもらいたいと、オリジナルのデザインや小さいサイズ、クッションカバーなど型にとられない作品にも熱心に取り組まれています。

「今まで残ってきた伝統ですから、これからも残していくべきものだと思います。途切れないように、繋いでいくその中の糸の一本に私もなれたら」と200年以上続く伝統工芸への思いを話されます。



問 鍋島緞通 日々楽 (ひびら)
小城市小城町 159-26
☎090・9074・3485



今月の料理

「きゅうりと鶏ささみの梅肉和え」

材料 (4人分) 1人分→130kcal

- | | |
|----------------|---------------------|
| ● 鶏ささみ …… 6本 | ● 砂糖 …… 大さじ 2 |
| ● 酒 …… 大さじ 2 | ● しょうゆ …… 小さじ 4 |
| ● 塩 …… 小さじ 1/2 | ● 鶏ささみのゆで汁 … 大さじ 2強 |
| ● きゅうり …… 2本 | ● 青じそ …… 4枚 |
| ● 梅干し …… 6個 | ● いりごま … 少々 |

作り方

- 1 鶏ささみは筋をとっておく。耐熱容器に鶏ささみを入れ酒と塩をまぶし、電子レンジで中に火が通るまで加熱する。
鶏ささみを取り出した後の汁は「ゆで汁」として使用する。
- 2 きゅうりを千切りにする。梅干しは種をとり、飾り用に適量とっておく。
- 3 梅干しと A を混ぜ合わせる。
- 4 3 に手で割いた鶏ささみときゅうりを混ぜ合わせる。さらに、千切りにした青じそといりごまを加えて軽く混ぜ合わせ、梅肉を上飾り付けたら完成。

問 健康増進課 ☎37・6106

梅のさっぱり感ときゅうりの食感が夏バテ予防におすすめです。

私のおすすめレシピ
声刈町食生活改善推進員
(ヘルスメイト)の皆さん



小城市広報「さくら」 次号の8月号は7月20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
ホームページ www.city.ogi.lg.jp ☒ info@city.ogi.lg.jp

住民基本台帳にもとづく人の動き

平成28年5月31日現在 (前月比)
人口/45,675人(-27) 世帯数/15,933世帯(-1)
人口の内訳 男性/21,570人(-16) 女性/24,105人(-11)



「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。