



小城のいろんな話題を
突撃レポートする おぎレポ

小城発！主婦が自転車の新ブレーキを開発

どいようこ (芦刈町)
土井容子さん

今までにない、新しい形の自転車ブレーキ「パームブレーキバー」が誕生しました。

グリップをつかんだまま、手のひらで押し下げることによってブレーキがかかる仕組みで、通常のグリップのブレーキを外して付け替えるだけで使用できます。

誕生のきっかけは自転車を愛用している土井さんが指をけがし、ブレーキをうまくかけられなかったこと。東京在住の弟さんが図面を引き、製造は佐賀の鉄工所に頼んで、1年半かけて開発した「メイド イン 佐賀」の製品です。

こだわりは安全性と見た目のシンプルさです。また、クロスバイクやいわゆるママチャリへの装着ができ、アルミ製なので半永久的に使用が可能。「乗りやすくて疲れにくいのが特徴なので、子どもや握力の弱い高齢者など、いろんな人に使っていただきたいですね」と、今年4月から販売がスタートしました。

佐賀県のトライアル発注の採択や自転車産業振興協会の平成28年度新商品/新技術研究開発の認定品として大企業の商品が並ぶ中に選ばれ、これからが楽しみなパームブレーキバー。「行動範囲が広がるという実用性と、開放感が楽しめるのが自転車の魅力。高齢者の外出のきっかけになったり、福祉や介護の業界でも活用してもらえたりするとうれしいです」と意欲を示されています。



問 PMT (ピーエムティー)
☎090・2967・5717
<http://www.pmt.tokyo>

旬の食材
de
お手軽
レシピ

今月の料理

「揚げないカボチャのかりんとう」

材料 (4人分) 1人分→322kcal

<p>〈生地〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ● カボチャ … 190g ● 小麦粉 …… 210g 	<p>● 水 …… 60cc</p> <p>● 砂糖 …… 30g</p>	<p>〈砂糖衣〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 砂糖 … 80g ● 水 …… 50g
--	---------------------------------------	---

作り方

- 1 カボチャを柔らかくなるまでゆで、マッシャーで潰す。砂糖を加え、小麦粉と水を少しずつ加えながらこねる。
- 2 できた生地を3ミリ位の厚さに伸ばして細く切る。
- 3 180度に熱したオーブンで15分～20分ほどこんがり焼く。焼けたら冷ます。
- 4 フライパンに砂糖と水を入れ、火にかける。フツフツして、ヘラの跡がスーッと残るようになったら、3を全部入れる。
- 5 加熱しながらフライパンを振ってざっと絡める。
- 6 糸が引き始めて白っぽくなったなら火を止め、クッキングシートに広げて冷ます。
- 7 完全に冷めたら完成。

カボチャは栄養豊富な野菜で、体の免疫力向上に役立ち、風邪などの感染症予防になります。

私のおすすめレシピ

佐賀県立牛津高等学校
フードデザイン科3年 むとうなみ 武藤菜美さん



小城市広報「さくら」 次号の11月号は10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8月31日現在 (前月比)
人口/45,674人(+15) 世帯数/15,988世帯(+21)
人口の内訳 男性/21,588人(+9) 女性/24,086人(+6)



「小城市広報さくら」は大豆インキと再生紙を使用しています。