



秋の空を飛び数々の熱気球。今年は19年ぶりに佐賀で世界選手権が開催されるとあり、県内は一層の盛り上がりを見せています。

田中康教さんは、今回、大会を盛り上げるフェスタ部門に出場する小城市唯一のパイロットです。

田中さんは'89年の世界選手権に、オブザーバーとして参加したことがきっかけで、熱気球に魅せられました。今ではパイロット歴25年の大ベテランで、北海道や済州島など国内外の熱気球大会にも出場し、佐賀の熱気球大会のマスターズカップでは2度優勝した経験をお持ちです。

「熱気球は、風を読む力と集中力が大事です。佐賀の風は常に変化し続けるので、そこが難しさであり、楽しさもあります。有明海や佐賀平野を望む広大な景色は最高です」。

熱気球大会は地元の協力が必須。毎年、数多くの熱気球が小城市で離発着を行っていますが、市民の皆さん的好意的な受け入れが喜ばれているそうです。

「今回の世界選手権では世界のトップクラスの戦いをぜひ見ていただきたいですね。私も間近で飛ぶことができるのが楽しみです。楽しく、安全に飛ぶことを第一に頑張ります」と決意を語ります。田中さんの熱気球を見かけたら、ぜひ応援をお願いします。

▼田中さんが操縦する「バランスセラピー号」



▲2013佐賀インターナショナルバルーンフェスタ  
マスターズカップで2度目の優勝

### 2016 佐賀熱気球世界選手権

10月28日(金)～11月6日(日) 10日間

・会場 佐賀市嘉瀬川河川敷

参加総数 187機

### 番外編 旬の食材 de あ手軽 レシピ

### 今月の料理 「きのこたっぷりマジンバ」

材 料 (2人分) 1人分→613kcal

- |                               |      |                        |        |
|-------------------------------|------|------------------------|--------|
| ● スパゲティ                       | 160g | ● パプリカ(赤・黄)            | … 20g  |
| ● ベーコン                        | 40g  | ● にんにく                 | … 20g  |
| ● きのこ類 (エリンギ・<br>まいたけ・しめじetc) | 各50g | ● オリーブオイル              | … 大さじ1 |
| ● チンゲン菜                       | 120g | ● 塩こしょう                | … 少々   |
|                               |      | ● マジンバのたれ<br>(ヘルシータイプ) | … 大さじ4 |

### 作り方

- 鍋に湯を沸かし、沸騰したら塩ひとつまみを入れ、スパゲティを表示通りの時間茹でる。
- ベーコン、きのこ類、チンゲン菜、パプリカは食べやすい大きさに切り、にんにくは、みじん切りにする。
- フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ火にかける。
- いい香りがしてきたら、ベーコンを入れ軽く炒め、続いてきのこ類、パプリカ、チンゲン菜の順に加えて炒め、軽く塩こしょうをふる。
- 茹で上がったスパゲティを皿に盛り、④をのせる。
- 食べる直前にマジンバのたれをかけ、よく混ぜて完成！



問 小城市観光協会 ☎72・7423

**小城市広報「さくら」次号の12月号は11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

ホームページ [www.city.ogi.lg.jp](http://www.city.ogi.lg.jp) E-mail [info@city.ogi.lg.jp](mailto:info@city.ogi.lg.jp)

### ■住民基本台帳にもとづく人の動き

平成28年9月30日現在 (前月比)

人口／45,666人(-8) 世帯数／15,998世帯(+10)

人口の内訳 男性／21,584人(-4) 女性／24,082人(-4)



「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。