



氷を巧みに彫る 古川福見さん

冬の寒さの中、翼を広げキラリと輝く氷のペガサス。制作者の古川福見さんは、普段は料理人として厨房で腕をふるい、調理専門学校で講師も務める傍ら、氷彫刻の制作に日々取り組まれています。

「以前は、料理の演出のために氷細工を作る程度でしたが、佐賀で開催された氷細工の大会で師匠に出会ったことがきっかけで、氷彫刻の奥深さを知り、真剣に取り組むようになりました。氷彫刻の良さは溶けてなくなるところですね。残ると、完成しても、いくらでも手をかけてしまいたくなるので」と、制作に貪欲です。

氷彫刻は、氷の板（135kg）を積み重ねてできた氷柱を削って作ります。作業をしている間にも溶けていくため、知識や経験を総動員し、バランスを取りながら、速やかに彫り進めなければなりません。

古川さんの作品は巨大な中にも、繊細さや躍動感が表現され、2009年にアラスカで開催された氷彫刻の世界大会では優勝に輝きました。

現在、県内外から制作の依頼が届き、数多くの氷彫刻を制作されています。

作品作りやデモンストレーションで氷彫刻の世界を広める古川さんですが、意外にも市内での制作はまだないとのこと。「機会があれば、ぜひ市内でも氷彫刻を作りたい」と話します。



▲巨大な氷を大胆かつ繊細に削っていきます



今にも羽ばたきそうなペガサス

旬の食材 de あ手軽 レシピ

今月の料理 「レンコンチーズコロッケ」

材 料（4人分・8個） 1人分→228kcal

- | | | |
|-----------------|------------|------------------|
| ● レンコン …… 240 g | ● 小麦粉 … 適量 | ● ミニトマト … 4個 |
| ● 豚ひき肉 …… 56 g | ● 卵 …… 適量 | ● レモン …… 1/2個 |
| ● 塩・こしょう …… 少々 | ● パン粉 … 適量 | ● ベビーリーフ …… お好みで |
| ● とろけるチーズ … 2枚 | | ● パセリ … お好みで |

作り方

- 1 レンコンは皮をむき、すりおろす。耐熱容器に入れ電子レンジで数回にわけて加熱し、よく混ぜる。
- 2 ボウルに豚ひき肉、塩、こしょうを入れ粘りが出るまで混ぜる。
- 3 ②に①のレンコンを加え、更によく混ぜ、8等分する。小さめに切ったチーズを包み込むように丸める。
- 4 小麦粉、溶いた卵、パン粉の順に衣をつけ180℃の油で揚げる。
- 5 皿に盛り付けて、野菜を飾ったら完成。

問 健康増進課 ☎ 37・6106

ラップを使うと簡単に丸める
ことができます。



私のおすすめレシピ
三日月町食生活改善推進員
(ヘルスマイト)の皆さん



小城市広報「さくら」次号の2月号は1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 E-mail info@city.ogi.lg.jp

■住民基本台帳にもとづく人の動き

平成28年11月30日現在 (前月比)

人口／45,666人(-15) 世帯数／16,003世帯(+2)

人口の内訳 男性／21,589人(+11) 女性／24,077人(-26)



「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。