



小城のいろんな話題を  
突撃レポートする おぎレポ

## 笑いと笑顔を届ける 伝統芸能 うしづ仁にわか加俱樂部

「牛津にわか」は、江戸時代から始まった民衆の芸能であり、祭りの際にお宮などで地区ごとに奉納され、大変盛り上がっていました。顔を白く塗り、必ず落ちをつけるのが特徴的で、殿様や役人を風刺するような演目を面白く演じます。

時代とともに、にわかを演じる人が減少したため、地域の伝統芸能を残そうと14年前に「うしづ仁にわか加俱樂部」が発足しました。現在、中学生～60代の15人が在籍し、「演じる自分たちが楽しければ、芝居も楽しくなる」と和気あいあいと活動しています。

演目は水戸黄門などの時代物から、社会情勢に合わせた18歳選挙など、常に新たな笑いに挑戦しています。練習を重ねるごとにアドリブが盛り込まれ、面白さが倍増していくそうです。

座長の高木健一さんは、「にわかにわかの良さは、方言です。親しみやすい佐賀弁を使いお客さんを笑わせて笑顔にしたい」と話します。

5月に開催される佐賀にわか座長大会は毎年多くのにわかファンが集うため、楽しんでいただきたいと新作の“食品ロス”をテーマにした演目を披露します。座長は「構えずに普段通りにやるだけ」と静かに闘志を燃やしています。



佐賀にわか座長大会  
の詳細は本誌22ペー  
ジをご覧ください。



番外編  
旬の食材  
de  
お手軽  
レシピ

今月の料理

### 「普茶料理・いかだ牛蒡」

材料 (4個分) 1個分→229kcal

〈ゴボウの下煮用〉

- 新ゴボウ … 3本
  - ノリ …… 1枚 (全型)
  - ケシの実 … 適量
  - 小麦粉 …… 適量
  - 油 …… 適量
- だし汁 (こんぶだし) … 200cc
  - 塩 …… 少々
  - 砂糖 …… 小さじ2
  - しょうゆ … 小さじ2
  - みりん …… 小さじ1

#### 作り方

- 1 新ゴボウは1cm位の太さのものを揃えて5～6cmに切り、下ゆでし、水を捨て **A**を加えて煮る。
- 2 味がしみ込むくらい煮たら、必要な大きさに切ったノリに新ゴボウを4本並べて少しゆるめに巻き、巻き終わりに水で溶いた小麦粉を塗る。
- 3 新ゴボウが動かないように竹串を2か所刺し、薄めに衣をつけて両面にケシの実をふりかけて180℃の油で揚げる。
- 4 表面がカラッと揚がったら取り出し、竹串を抜き、両端を切り揃え、半分に切る。
- 5 切り口を上にして盛り付けたら完成！

普茶料理は、肉・魚・卵を一切使用せず、野菜・季節の山菜・豆腐などで作る精進料理です。

ノリを巻いたらすぐに油で揚げましょう！  
そのまま置いておくと、ゴボウの水分でノリがふやけてしまいます。

AR動画が見れます



普茶料理おぎ春香会の皆さん

小城市広報「さくら」次号の6月号は5月19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29年3月31日現在 (前月比)

人口／45,518人(−120) 世帯数／16,066世帯(+30)

人口の内訳 男性／21,540人(−43) 女性／23,978人(−77)



「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。