



小城のいろんな話題を
突撃レポートする おぎレポ

AR動画が
見られます



佐賀の伝統工芸を受け継ぐ 牛津高校 佐賀錦部

牛津高校には佐賀の伝統工芸を受け継ぐ佐賀錦部があります。県内でも唯一の部活で創部38年を迎え、現在22人が活動しています。

佐賀錦は金箔が貼られた経紙をへらで一目一目くって、緯糸を通して織る伝統的な織物です。非常に細かい作業のため、1時間で織れるのは多くても1cm程です。

また、経紙が光で反射すると織りづらいため、電気はつけず、放課後の限られた時間に集中して織っていきます。

部長の藤瀬美咲さんは「色も柄も自分で選ぶので、世界に一つしかない作品が出来上がります。だからこそ丁寧に織ることができます」と佐賀錦の魅力を語ります。

完成した作品は11月の文化祭で小物入れやブローチ、ストラップにして販売しています。毎年好評で、制作の励みになっているそうです。

「若い世代には佐賀錦を知らない人も多いと思いますので、文化祭などで織り体験や作品に触れてもらいたいですね。佐賀の伝統を守っていると自負しています。今後も伝統を受け継ぐ、佐賀錦部が継続して欲しいです」と藤瀬さんは微笑みます。



牛津高校文化祭 11月5日(日)・6日(月)



今月の料理

「トマトのムース」

材料 (ココット型4個分) 1個分→223kcal

〈ムース〉

- トマト …… 1個
- ゼラチン …… 5g
- 生クリーム …… 100ml
- レモン汁 … 大さじ1
- グラニュー糖 …… 40g
- ミント
- はちみつ … 大さじ1
- クリームチーズ … 50g

〈コンフィチュール〉

- トマト … 1個
- グラニュー糖 … 10g
- レモン汁 … 小さじ1/2

作り方 (ムース)

- 1 ゼラチンを大さじ2の水(分量外)で5分以上ふやかす。
- 2 トマトを8等分に切って、種を取りレンジで1分半加熱し、皮をむいてフォークで潰す。
- 3 2にレモン汁、はちみつ、グラニュー糖、ゼラチンを入れて溶かす。
- 4 クリームチーズを柔らかくほぐし、3のあら熱を取って少しずつ入れ混ぜる。
- 5 生クリームを9分立てにし、4に加え混ぜる。
- 6 ココット型に流し、冷蔵庫で30分冷やし固める。

AR動画が
見られます



ワンポイントアドバイス

- ・生クリームは角が少し折れるくらいを目安に泡立てる
- ・コンフィチュールのトマトは加熱しすぎないように注意する



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
いのうえあみ
井上亜弥さん

作り方 (コンフィチュール)

- 1 トマトを4等分に切って種を取り、レンジで30秒加熱して皮をむく。
- 2 1の半分は1cmの角切りに、残りの半分はフォークで潰して鍋に入れる。
- 3 鍋にグラニュー糖、レモン汁を加え、弱火で5分トマトを潰しながら煮詰める。
- 4 3をこして冷ます。

ムースの上にコンフィチュール、角切りトマトをのせ、ミントを飾って完成。

小城市広報「さくら」次号の9月号は8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 info@city.ogi.lg.jp

住民基本台帳にもとづく人の動き

平成29年6月30日現在 (前月比)

人口/45,490人(-42) 世帯数/16,127世帯(+10)

人口の内訳 男性/21,538人(-10) 女性/23,952人(-32)



「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。