



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！

夢の舞台へキックオフ！

まつもと けんたろう (三日月町)
松本健太郎さん

スピード感のあるドリブルでピッチを駆け回る松本健太郎さんは、幼い頃からの夢を叶え、プロサッカーチーム「ファジアーノ岡山」への加入を決めました。

父の影響もあり、幼い頃からサッカーボールで遊んでいた松本さんは、小学生から「三日月少年サッカークラブ(現 FC ESTRELA OGI CITY)」で基礎を身に付け、県内のサッカー強豪校である、佐賀北高へ進学。2012年には県代表として国体でもプレーをしました。

大学は地元の佐賀大学へ進学し、そこでは食事の質と量を見直し、家族の協力も得て、体づくりに励んだそうです。そして、大学2年生の時には、九州大学選抜の一員としてもプレーしました。

「体が大きくなったことでプレーの幅も広がり、自信にもつながりました。サッカーの強豪校に比べると恵まれた環境とは言えないかもしれませんが、「絶対プロになる」という強い信念を持って、自分を信じてやってきたので、不安に思うことはありませんでした」と話します。

今年、ファジアーノ岡山での練習に参加する機会を活かしたことで、入団が決まりました。「とても雰囲気の良いチームで、早くここでプレーがしたいと思いました。夢が叶ったのは、多くの方の支えのおかげだと感謝しています。小城市出身のプロサッカー選手として、誇りと責任をもって精一杯頑張るので応援をよろしくお願いします！」と笑顔が輝きます。

応援よろしく
お願いします！

AR動画が
見られます！

旬の食材

de

お手軽
レシピ

今月の料理

「キャロットパウンドケーキ」

材 料 (パウンドケーキ型1個分 18cm×8cm×6cm)

8等分1切れ→211kcal (型1個分→1,688kcal)

● 無塩バター …………… 100g	● ベーキングパウダー …… 1g
● グラニュー糖 …………… 100g	● 牛乳 …………… 10g
● 卵 …………… 100g	● 人参 …………… 40g
● 薄力粉 …………… 100g	● 粉砂糖 (飾り用) …… 適量

ワンポイントアドバイス

- ・バターはしっかり空気を含ませながらよく混ぜる。
- ・粉類を入れたらつやが出るまで混ぜる。



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
つねまつあきさ
常松草朝さん

作り方

- 1 バターは常温に戻し、やわらかくしておく。パウンド型に紙をしき込んでおく。薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
- 2 人参をすりおろし、レンジで30秒加熱する。
- 3 やわらかくしたバターをボウルに入れ、ハンドミキサーでクリーム状になるまでしっかり混ぜる。グラニュー糖を2回に分けて加え、白っぽくなるまで混ぜる。(泡立て器でも代用可)
- 4 3に溶いた卵を4～5回に分けて加え、その都度よく混ぜる。
- 5 1でふるった粉類を入れてゴムベラでしっかり混ぜ、牛乳を加えて混ぜる。
- 6 5を4のボウルに4か所に分けて入れ、マーブル状になるように混ぜる。
- 7 パウンド型に6の生地を入れ、表面を平らに整え、180℃に予熱したオーブンで40分焼く。粉砂糖をふるいにかけて完成！

小城市広報「さくら」 次号の2018年1月号は12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29年10月31日現在 (前月比)

人口/45,422人(-2) 世帯数/16,182世帯(+26)

人口の内訳 男性/21,526人(+9) 女性/23,896人(-11)



「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。