



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



佐賀県初!ニューイヤー駅伝に出場! ひらまつ病院 陸上部

元日の朝に全国の強豪チームで競う、全日本実業団対抗駅伝(ニューイヤー駅伝)に小城町のひらまつ病院陸上部が初出場されます。

県勢として、さらに医療・福祉法人の出場も初めてとあり、喜びに沸いています。夢舞台へのチャンスを掴んだ、^{なかしまやすのぶ}中島泰伸監督と堤涉^{つつましろう}キャプテンにお話を伺いました。

「陸上部は、「スポーツを通して地域を元気にしたい」という理念を掲げる平松克輝^{ひらまつかつき}理事長が小城市体育協会の会長となったことを機に、2011年に誕生しました。現在、男性13人、女性3人の選手が在籍しています。選手は介護士や看護師、事務員として勤務しながら、仕事の前後に練習をしています。仕事と陸上に励む選手の姿を通して、元氣や勇気を感じてもらえたらと思います」と中島監督。

堤さんは「部員が増えるにつれ、大会への意識と練習量が増し、チームが強化されてきました。憧れの大会に出ることができ、ワクワクしています。市内での練習中に、『おめでとう!』『頑張っているね!』と声をかけていただくことも励みになっています。元氣いっぱい走ってきますので、応援よろしくお願いします」と笑顔。

監督は「選手一人一人、持てる力を100%出し切り、関係者、スタッフへの感謝の氣持を走りでも表現してもらいたい」と力強く語っていただきました。

選手たちの活躍を、小城市みんなで応援しましょう!



▲中島泰伸監督(2列目左端)
堤涉キャプテン(1列目右から3人目)



◀11月の予選会で力走を見せた
川谷勇貴 副キャプテン

第62回 全日本実業団対抗駅伝競走大会
平成30年1月1日(月・祝) 9時15分スタート

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

「りんごのカスタード大福」

材料(5個分) 1個分→110kcal

| | | |
|----------------|-----------------|--------------|
| ■カスタードクリーム | ■りんごのフィリング | ■大福生地 |
| ●薄力粉……………15g | ●りんご…1/4個 | ●白玉粉…50g |
| ●グラニュー糖…………40g | ●レモン汁……………大さじ1 | ●砂糖…………20g |
| ●卵……………1個 | ●グラニュー糖……………10g | ●水……………100ml |
| ●牛乳……………200ml | ※グラニュー糖は白砂糖でも可 | ●片栗粉…適量 |
| ●バニラエッセンス…少々 | | |

作り方(■カスタードクリーム)

- 1 ふるった薄力粉とグラニュー糖を耐熱ボウルに入れる。常温の牛乳、泡立て器でしっかり溶いた卵を順に加え、よく混ぜる。
- 2 1のボウルにふんわりとラップをして、2分レンジで加熱する。いったん取り出してよく混ぜたら更に2分加熱し、もう一度よく混ぜて2分加熱する。
- 3 仕上げにバニラエッセンスを数滴たらして混ぜたら出来上がり。

(■大福生地)

- 1 耐熱容器に白玉粉、砂糖、水をよく混ぜ合わせ、ラップをして1分レンジで加熱し、木しゃもじで混ぜる。これを3回繰り返す。
- 2 コシがでてきたら5等分し、片栗粉を敷いたバットに広げる。

電子レンジは500Wで
加熱するのが目安です。



(□りんごのフィリング)

- 1 りんごは皮をむいて角切りにし、レモン汁、グラニュー糖を加えて混ぜ、ラップをして2~3分レンジで加熱する。
- 2 ラップをしたまま粗熱をとり、ペーパーで水気をふきとってカスタードクリームと合わせる。

大福生地を手で丸くのはし、りんごのカスタードを真ん中に包めば完成!



小城市広報「さくら」次号の2月号は1月19日発行です。

問 健康増進課 ☎37・6106

■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11月30日現在(前月比)
人口/45,417人(-5) 世帯数/16,189世帯(+7)
人口の内訳 男性/21,528人(+2) 女性/23,889人(-7)



「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。