



西日本ベスト8の少年棋士！ 小野竜聖君 (小城町)

真剣なまなざしで、迷うことなく盤に駒を指していくのは三里小学校6年生の小野竜聖君。

父の勧めで保育園の頃に将棋を始め、その面白さにのめり込み、駒の動かし方もすぐに覚えました。強くなりたいと、毎朝5時に起き、大人が読む将棋の本で戦法を学んでから登校しているそうです。

昨年、鳥栖の将棋クラブで腕を磨いている小野君は「クラブには同年代の子や強い人が多いので、とっても楽しいです」と笑顔で話します。

昨年、初めて将棋の大会に出場し、2大会で準優勝。そして、今年2月に開催された「第43回さなる杯小学生将棋名人戦」佐賀県大会では優勝の快挙を収め、さらに、西日本大会ではベスト8に輝きました。

「常に10手先まで読み、厳しい局面でも、どうにか逆転できないか諦めずに考えています」という、集中力と粘り強さが小野君の強み。

また、得意な戦法の「中飛車」は自由に動かせる飛車を使って中央から攻めるもので、小野君の強さが裏付けされています。

「将来はプロ棋士になりたいです。そのためにもっと強くなりたいので、まずは昇級試験で1級になるのが目標です」と話してくれました。

少年棋士の今後の活躍が楽しみです。



今月の料理 うんべん 「そら豆の雲片」

材料 (4人分)

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| ● そら豆 …………… 16粒 | ● 昆布だし汁 …………… 150cc |
| ● ぎんなん(缶詰) … 8粒 | ● しいたけの戻し汁 …………… 25cc |
| ● 茹でたけのこ …… 80g | ● 塩 …………… 少々 |
| ● 干しいたけ …… 2枚 (中くらい) | ● 砂糖 …………… 大さじ1/2 |
| ● にんじん …………… 30g | ● みりん …………… 大さじ1/2 |
| ● 油 …………… 少々 | ● 酒 …………… 大さじ1/2 |
| ● 片栗粉(またはくず粉) … 適量 | ● しょうゆ …………… 大さじ1/2 |

作り方

- 1 そら豆は茹でて、薄皮をむく。茹でたけのこは2cmの薄切りにし、しいたけは水で戻していしづきを取り、2cmのそぎ切りにする。にんじんは2cmのそぎ切りにし、塩ゆでしておく。
- 2 たけのことしいたけを油で炒め、Aを加える。
- 3 2にぎんなんとにんじんを加えて炒め、最後にそら豆を加えてさっと混ぜる。
- 4 片栗粉を同量の水でとき、3に入れ、とろみをつけたら完成！

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。

片栗粉は様子を見ながら
少しずつ入れてください。
材料は同じ大きさに
切りそろえましょう。

AR動画が
見られます



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18日発行です。

■発行／小城市 編集／総合戦略課

〒845-8511 佐賀県小城市三日町長神田 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30年3月31日現在 (前月比)

人口／45,212人(－177) 世帯数／16,257世帯(+31)

人口の内訳 男性／21,441人(－75) 女性／23,771人(－102)



「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。