



地域で愛される楽団へ 小城ウインドアンサンブル30周年



小城市を拠点に活動している吹奏楽団「小城ウインドアンサンブル」が今年、30周年の節目を迎えました。小城高校吹奏楽部OBの5人が金管楽器のバンドとしてスタートさせ、現在20代～50代の男女17人で活動しています。

ほとんどの団員が子育てや仕事で多忙なため、週2回の練習には集中して取り組んでいます。

以前は佐賀市内で定期演奏会を行っていましたが、「地域に愛される楽団」をモットーにと5年前から小城市内に会場を変え、地域のイベントや老人ホームなどの慰問にも出かけ音楽と笑顔を届けています。

いまいずみめぐみ
パーカッション・打楽器担当の3代目団長・今泉 恵さんは「学生の頃のように楽器を演奏し、みんなで一つの音楽をつくり上げることにやりがいを感じています。私たち自身が楽しんで演奏し音に乗せることで、聞く人にもその楽しさを伝えたいです」と話します。

今年で26回目を迎えるグリーンコンサートでは、本格的な演奏楽曲からポップな曲まで来場者が楽しめる曲目を用意。また、指揮者体験や観客参加型の曲目も準備されています。

吹奏楽の迫力ある演奏が間近に聞け、小さい子ども連れも大歓迎という素敵なコンサートへ、ぜひお越しください。



問 ☎080・1733・3611
(今泉)

第26回 グリーンコンサート

日時 4月28日(日)

13時30分 開場

14時 開演

会場 ゆめぷらっと小城
2階 天山ホール

入場料 無料



番外編

旬の食材

de

お手軽
レシピ

今月の料理

「茶わん蒸し」

材料 (4人分)

- だし汁 (こんぶだし) … 480cc
- 山芋 (おろしたもの) … 200g
- 干しいたけ (小) …… 4枚
- たけのこ (穂先5cm) … 1本
- ぎんなん (水煮) …… 4個
- カイワレ …………… 少々
- 生麩 ……………… 4枚 (20g)

調味料 (全て少量)

- 砂糖
- 塩
- 料理酒
- しょうゆ

AR動画が見られます



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。

材料は、好みの野菜に軽く下味をつけて、卵なしの茶わん蒸しに挑戦してみてください。



普茶料理
おぎ春香会の皆さん



作り方

【下準備】

(干しいたけ) 水に浸して戻し、石づきを取る。戻し汁に、砂糖、しょうゆを入れて煮立たせ、戻しいたけを入れて中火で下煮をする。

(たけのこ) 穂先を薄く縦に切る。少量のだし汁で軽く下味をつける。

(生麩) 少量のだし汁に砂糖、塩、しょうゆを入れ煮立たせ、生麩を煮る。

【手順】

- 1 だし汁(280cc)に塩、しょうゆ、料理酒を加え煮立たせ、吸い物よりやや濃いめの味にする。
- 2 蒸し椀に具材(重たい具材順)に入れ、1を加える。
- 3 その上にすりおろした山芋を大さじ2杯ずつ乗せ、強火で15分蒸す。
- 4 蒸しあがったらカイワレを乗せ、完成!

小城市広報「さくら」次号の6月号は5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31年3月31日現在 (前月比)

人口/45,212人(-139) 世帯数/16,575世帯(+25)

人口の内訳 男性/21,452人(-74) 女性/23,760人(-65)



「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。