

小城高等学校 茶道部 茶道を通しておもてなしの心を学ぶ



美しい振る 舞いでお点前 を披露する生 徒たち。

部員のほと んどが茶道初 心者ですが、 毎週金曜日の 放課後に裏千 家の先生から

稽古を受け、地域のお茶会や講習会に参加し、その集 大成として高校の文化祭でお点前を披露しています。

5月に開催された「小城蛍の里大茶会」では、お茶を お客様の元へ運び、茶会の成功に貢献しました。

部長の中川桃子さんは「茶道の魅力はお客様のこと を思っておもてなしをするところです。最初は所作を 覚えるのも大変だったけど、自分でたてられるように なったら楽しくて、もっとやりたくなりました。日本 を訪れた外国の人に日本文化の魅力を伝えていきたい です」と話します。

今年は第43回全 国高等学校総合文化 祭[2019さが総文] が佐賀県で開催さ れ、小城は茶道の部 門大会の開催地と なっています。



7月28日に全国の高校生をゆめぷらっと小城に迎 え、茶会や和菓子作りなどが行われます。

中川さんは「私たちはお点前の披露と佐賀の郷土文 化紹介、そして交流会を担当しています。準備を通し て小城公園に茶筅塚があることを初めて知りました。



全国の高校生を真心込めても てなしたいと思います」と笑 顔。大会に向け、練習に励む 茶道部の皆さんです。



今月の料理

「パプリカの簡単キッシュ」

材料(4人分) 1人分→206kcal

- パプリカ(赤・黄)
- キャベツ ……… 大1枚
- ウインナー ········ 4本
- <キッシュ生地>
- 卵 ……… 4個
- 牛乳 ······· 180cc
- 粉チーズ … 大さじ8
- 塩 ……… 少々
- こしょう ··· 少々

ワンポイントアドバイス

とっても簡単! いろいろな材料で 応用できます。



佐賀県立牛津高等学校 食品調理科3年 蒲原真理子さん

作り方 -

- 1 パプリカ、キャベツ、ウインナーを食べやすい大きさに切る。
- 2 キッシュ生地の材料を全て合わせ、混ぜる。
- 3 ココット皿に1を入れ、2を注ぐ。
- 4 180℃に温めたオーブンで18分ほど、生地が固まるまで焼いたら完成!











小城市広報「さくら」 次号の7月号は6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 \square info@city.ogi.lg.jp

■住民基本台帳にもとづく人の動き

平成31年4月30日現在 (前月比) 人口/45,244人(+32) 世帯数/16,627世帯(+52) 人口の内訳 男性/21,466人(+14) 女性/23,778人(+18)

