



小城のいろんな話題を
突撃レポートする おぎレポ

日本代表を支える熱血コーチ

こがまさひろ (三日月町)
古賀雅博さん



高校生で硬式テニスを始め、テニスの面白さを広めたいと、テニスショップを営みながらコーチとして活躍し、市内でもテニス教室を運営している古賀雅博さん。

さらに平成28年から、佐賀在住で、車い

すテニスのJWTA国内シングルスランキング1位である大谷桃子選手おおたにももこのパーソナルコーチを務めています。

コーチを探していた大谷さんを紹介された古賀さんは、「車いすテニスの指導をした経験がないので最初は断ったのですが、彼女の熱意に押され引き受けました。大谷さんは強化指定選手にも選ばれるほど期待されている選手。私も覚悟を決めてコーチになりました。彼女の障がいをきちんと知り、体の使い方など徹底的に勉強

し、指導をしています」と話します。

自身もテニス用の車いすを入手して競技への理解を深めると、大谷選手の強さも右肩上がりに。今年5月に行われた国別対抗戦「ワールドチームカップ」に、日本代表として出場すると、初の銀メダルに貢献しました。

「皆さんから、純粹にすごいと思われるプレーができるよう、これからもっと高みを目指していきます。パラスポーツの体験会などがあれば、ぜひ参加してこの楽しさを知ってほしいですね」と笑顔の古賀コーチ。



▲昨年10月、アジアパラ競技大会のシングルスで銅メダルを獲得!



▲大谷選手に大喜びの子どもたち

現在の目標は来年の東京パラリンピックとグランドスラム優勝という古賀さん。大谷さんとの挑戦はこれからです。



旬の食材

de

お手軽
レシピ

今月の料理

「枝豆ときな粉のマフィン」

材料 (直径4cm・高さ5cm マフィン型6個分)

1個分→166kcal (マフィン1個分)

- | | |
|------------------|---------------------|
| ● バター (無塩) … 45g | ● ベーキングパウダー … 2.5g |
| ● グラニュー糖 … 35g | ● 枝豆 (ペースト用) … 100g |
| ● 卵 … 1個 | ● 枝豆 (飾り用) … 18粒 |
| ● 薄力粉 … 63g | (マフィンカップ1つに3粒使用) |
| ● きな粉 … 12g | |

作り方

- 枝豆はゆでて (冷凍の枝豆は解凍しておく)、豆を取り出し、薄皮をむいてフードプロセッサーですりつぶす。
- 薄力粉ときな粉とベーキングパウダーを一緒にふるう。
- 常温に戻し、やわらかくしたバターをホイッパーで練り、グラニュー糖を入れてすり混ぜる。溶いた卵を数回に分けて加え、ホイッパーでよく混ぜ、1を加えて混ぜる。
- 3に2の3分の1を加えてゴムベラでざっくり混ぜ、残りの粉を加えてゴムベラで混ぜる。
- 4をカップの8分目まで入れ、飾り用の枝豆を3粒ずつのせ、170℃に予熱しておいたオーブンで18~20分くらい焼いて完成。

ワンポイントアドバイス

- ・バターは事前に十分にやわらかくしておくホイッパーで練りやすいです。
- ・溶いた卵は、必ず数回に分けて加えないと生地がきれいに混ざりません。

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
みやちさえ
宮地沙依さん
こやなぎ このは
小柳木葉さん



小城市広報「さくら」次号の9月号は8月20日発行です。



広報「さくら」に連動していたAR動画の配信を終了します。
長らくありがとうございました。

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

令和元年6月30日現在 (前月比)

人口/45,222人(-3) 世帯数/16,662世帯(+18)

人口の内訳 男性/21,452人(-8) 女性/23,770人(+5)



「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。