



小城のいろんな話題を  
突撃レポートする おぎレポ

## 小城から世界へ！若きバレエダンサーの挑戦 はらだなお (三日月町) 原田菜緒さん



4月に米国で行われた国際バレエコンクール「ユース・アメリカ・グランプリ」でトップ12に輝いた原田菜緒さん(20)。

友人の誘いで小学1年生から佐賀市内の教室でバレエを始め、その楽しさにのめり込みました。中学3年生からバレエ講師の倉田陽子さん(福岡在住)に師事すると、国内のコンクールでも優勝を収めるなど才能を開花。

バレエへの思いは強く、15歳で単身欧州に渡りドイツやオランダのバレエ学校で集中的に学びました。「とにかく楽しくて、もっと上手になりたいという気持ちが強かったです。欧州では基礎を徹底してレッスンし、表情や指先の動きなど細かなところまで意識して踊れるようになりました。厳しい指導のおかげで、今は強みとなっています」と話します。

異国の地で頑張る原田さんを支えてきたのは、家族や地元の友達からの応援で、「日本に帰るとホッとします。昔からの友人と会えるのが楽しみです」と笑顔をのぞかせます。

これまでの努力が実り、念願のフィンランド国立バレエ団への入団を果たしました。「観た人に何かを感じ取ってもらえるような踊りができるダンサーになりたいです。いつか、小城でも踊れたら嬉しいです」と、プロのバレエダンサーとして、新たな一歩を踏み出しました。



ユース・アメリカ・グランプリ本戦で「パキータ」を舞う原田さん



フィンランド国立バレエ団の同期の皆さんと(後列中央)

原田菜緒さん  
instagram  
(@b\_na70)



今月の料理

### 「さつまいものパウンドケーキ」

材料 (縦16cm・横7cm・高さ6cm パウンドケーキ型)

1切れ(8等分)→238kcal

- |                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| ● さつまいも …………… 200g | ● 卵 …………… 90g     |
| ● 無塩バターA …………… 10g | ● 薄力粉 …………… 90g   |
| ● 粉糖 …………… 15g     | ● ベーキングパウダー …… 2g |
| ● 無塩バターB …………… 90g | ● コアントロー …………… 適量 |
| ● グラニュー糖 …………… 90g | ● 黒ごま …………… 適量    |

#### 作り方

- 1 さつまいもを約1cm角に切って水洗いし、耐熱容器に入れ電子レンジで500W、3分加熱する。
- 2 1に、常温に戻し、柔らかくした無塩バターA(10g)を入れ鍋で炒める。さらに粉糖を入れ、炒めた後、常温で冷ましておく。
- 3 常温で柔らかくなった無塩バターB(90g)にグラニュー糖を2回に分けて入れ、白くなるまで混ぜる。といた卵を数回に分けて入れ、その都度しっ

かりと混ぜる。さらにふるっておいた薄力粉とベーキングパウダーを入れ、混ぜる。

- 4 3に2を入れ、軽く混ぜ合わせたら、紙を敷いた型に流し入れる。170℃で予熱しておいたオーブンで、170℃で20分焼き、160℃に下げて20分焼く。

- 5 焼きあがったら型から出し、熱いうちに上部にはけでコアントローを塗り、黒ごまをふって完成！

#### ワンポイントアドバイス

- 卵を入れるたびによく混ぜ、乳化させましょう。
- コアントローとは、オレンジの皮や花のエッセンスから作るホワイトキュラソーのことです。

#### 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  
はらぐちゆうだい  
原口侑大さん  
みやちさえ  
宮地沙依さん



小城市広報「さくら」 次号の11月号は10月18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

令和元年8月31日現在 (前月比)  
人口/45,208人(-18) 世帯数/16,705世帯(+4)  
人口の内訳 男性/21,452人(-2) 女性/23,756人(-16)



「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。