

努力で勝ちとったチャンピオンベルト！

まつ お ひな た (牛津町)
松尾陽汰君



令和元年9月に開催された「第38回全日本空手選手権大会」の幼児年中の部で見事1位に輝いた松尾陽汰君(5歳)。兄の颯大君と一緒に、2年前から空手道場「実戦空手統心會山田道場」で練習に励んでいます。

始めた頃は、練習が嫌で泣いてしまうことや、逃げ出すこともあったそうです。しかし大会を目指すために練習を週1~2日から週5~6日に増やしたことで、生活の一部となり、今では嫌がることはなくなりました。成長のスピードは極めて速く、昇級審査にも順調に合格し、大会への出場経験を重ねるなど、先生も目を見張る成長ぶりです。

道場での練習はほとんどがスパーリングで、激しく拳をぶつけ合います。そんな陽汰君は幼稚園で「優しい」と評判。自分の力や痛みを知っているからこそ、誰に対しても優しくできます。



◀得意の後ろ回し蹴り

「試合をしている時が一番楽しい」とはにかみながら話す陽汰君。試合の時は気持ちが切り替わり、真剣な表情に変わるそうです。

「これだけ結果を出せているのは、陽汰君の努力、そして親御さんのサポートがあってこそです」と道場の山田学先生。皆の支えを得ながら、陽汰君は今後も全国大会へ挑戦し、強さに磨きをかけていきます。



今月の料理 レシピ提供: 小規模保育園 おほほ

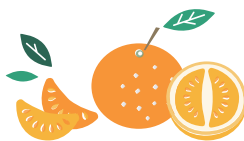
「超かんたん!!みかんゼリー」

材料(4人分) 1人分→69kcal

- みかん …… 250cc (果肉と果汁を含む)
- ゼラチン … 5g
- お湯 …… 50cc (80℃くらい)
- 砂糖 …… 大さじ2
- ミント …… 適量 (飾り用)

作り方

- 1 みかんを横半分に切り、手で絞り、果肉と果汁を出す。
- 2 1に砂糖を加え、よく混ぜる。(砂糖の量はみかんの甘さで調節してください)
- 3 ゼラチンを80℃のお湯でふやかし、よく溶かす。
- 4 2に3を入れよく混ぜる。
- 5 容器に流し入れ冷蔵庫で1時間程冷やし固める。
- 6 ミントをかざり、完成♪



果肉のつぶつぶ感が
とってもおいしい
ゼリーです！



❀ 小城市広報「さくら」 次号の2月号は1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

令和元年11月30日現在 (前月比)
人口/45,345人(+87) 世帯数/16,801世帯(+48)
人口の内訳 男性/21,521人(+42) 女性/23,824人(+45)



「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。