



▲園田さん

▲池田さん

牛尾山（小城町）の活性化活動が高く評価され、第68回全国高等学校家庭クラブ研究発表大会で文部科学大臣賞に輝いた牛津高等学校家庭クラブ。会長の園田侑夏さん（3年）は、「全国の大舞台で一番良い賞をいただけて嬉しいです。これまで携わってこられた先輩たちのおかげです」と喜びを話します。

家庭クラブは、全国の家庭科を学ぶ高校生が学びを生かして活動するもの。牛津高等学校は全国でも珍しく全生徒がクラブ員で、休日を使い清掃やイベントな

どのボランティアにも取り組んでいます。

5年前から地元の保全団体と協力しながら年5回ほど牛尾山へ赴き、梅の収穫や剪定枝の回収、オリーブの木周辺の除草作業などを実施。平成29年には梅やオリーブのオリジナル商品を開発し、平成30年のアイルマルシェや平成31年の梅まつりで販売して好評を得ました。令和元年に新たに企画した「オリーブまつり」では、約200人もの来場者でにぎわい大成功を収めています。



◀「オリーブまつり」の様子

「学科や学年の垣根を越えて活動する楽しさを味わえるように声を掛け合いました」と副会長の池田梨音さん（3年）。その結果、活動への参加者も増え、人のために行動する主体性も育てられてきたそうです。

受け継がれてきた思いを次へとつなぐため、牛津高等学校家庭クラブの地域に根差した活動はこれからも続きます。



旬の食材
de

お手軽
レシピ

今月の料理

「鮭のパイ包み焼き」

材料（2人分）

1人分→515kcal

〈ソース・材料〉

- | | | |
|------------------|--------------------------|-------------------|
| ● 鮭…………… 50g | ● 小麦粉…………… 大さじ2 | ● バター…………… 10g |
| ● サラダ油…………… 適量 | ● 牛乳…………… 100ml | ● にんにく… 1かけ |
| ● 酒…………… 大さじ2 | ● 塩こしょう… 少々 | ● 溶けるチーズ…………… 50g |
| ● ホウレン草… 1/4束 | ● 冷凍パイシート…………… 1枚(18cm角) | ● 牛乳…………… 50ml |
| ● 玉ねぎ…………… 中1/2個 | ● 卵黄…………… 1個 | ● トマト…………… 中1個 |
| ● バター…………… 大さじ1 | | |

ワンポイントアドバイス

- ・ 鮭はあまり焼きすぎない。
- ・ 中身が漏れないようにパイのふちをしっかりとっつける。
- ・ ソースのとろみを強くしたいときは、水で溶いたコーンスターチャや片栗粉を加える。

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
やまさき ちさと
山崎千里さん
みやぎ もえか
宮城萌果さん



作り方

- 1 鮭をひと口大に切り、塩こしょうをする。サラダ油を敷いたフライパンで両面を軽く焼き、酒を振り入れ蒸し焼きにする。
- 2 玉ねぎは薄切りにしてバターで炒め、そこに塩ゆでして3cmの長さに切ったホウレン草と1を合わせて炒める。小麦粉を振り入れて粉っぽさがなくなるまで炒めたら、牛乳を少しずつ加えてその都度よく混ぜ、塩こしょうで味を調える。
- 3 解凍したパイシートを4等分に切って伸ばし、2枚に2をのせ、上から残り2枚のパイシートをそれぞれかぶせ、ふちをしっかりと押さえつける。
- 4 3の表面に卵黄を塗り、210℃で予熱したオーブンで15分焼き、ソースをかけたら完成！

ソースの作り方

- 1 鍋でバターを溶かし、みじん切りしたにんにくを香りが出るまで炒める。
- 2 1に牛乳を加え沸騰させ、チーズを加えて溶かす。
- 3 湯むきして角切りにしたトマトを入れて、木べらなどでつぶしながらなめらかになるまで混ぜる。

小城市広報「さくら」 次号の2021年1月号は12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

■住民基本台帳に基づく人の動き

令和2年10月31日現在（前月比）
人口／45,031人（-27） 世帯数／16,901世帯（+5）
人口の内訳 男性／21,407人（-6） 女性／23,624人（-21）

UD
FONT

見やすいユニバーサル
デザインフォントを採用
しています。