



市内で電照菊を栽培し ている眞子さん夫妻が、 積極的な技術導入と県内 菊農家の中心的存在と して貢献されてきたこと が評価され、第47回佐 賀農業賞「先進的農業経 営者の部」で最優秀賞 (農林水産大臣賞)を受賞 されました。

父の跡を継ぐため20歳 で就農し、現在は15棟

のビニールハウスで育てた白菊を県内外に出荷してい ます。日照時間が長いと茎が伸びる性質を利用し、冬 場は夜間に照らして成長を促し、夏場はシェードで暗 くして蕾を膨らませます。

「以前は常に天気を気にして、雨が降り出せば食事 中でも駆け付けていました。休みもほとんどなく、夜 遅くまで作業することも多かった ですね」と話すご夫妻。

平成16年、台風23号で壊滅的 な被害を受けたことを機に耐候性 ハウスや自動開閉装置、全自動選 花機などの設備を導入。平成22年に

は「株式会社眞子菊香園」を設立し、更なる機械化を 進めた結果、収穫が年2回から2.7回に増えて収穫量 も増加。さらに省力化できたことで定休日を設け、仕 事のメリハリがつくようになりました。

「趣味のバイクで70歳までに日本一周するのが目標 で、数年に分けて挑戦中です。この目標が日々の原動



力になっています。どんな仕事も、 前向きな気持ちで取り組めば楽しく なってくるものです」と徳幸さん。 長年支えてきた妙子さんと、後継者 の息子さんと共に力を合わせ、さら なる活躍が期待されます。



今月の料理

「簡単チョコブラウニー」

材料(12切分/天板 24×28cm)

1切分(約8×7cm)→260kcal

● チョコチップ ……… 140 g (板チョコを刻んだものでもよい)

● 薄力粉 ········ 160 g

● ココアパウダー ······· 40 g

● ベーキングパウダー … 小さじ1

● 卵 ……… 2個

● 生クリーム …… 1カップ

● 砂糖 ······ 140 g

● バニラオイル … 少々

● バナナ ……… 約1本(小)

ワンポイントアドバイス

クルミやアーモンドなどを小さく 刻んでチョコチップと一緒に 生地に混ぜても

おいしいです!



山﨑千里さん



作り方 -

- ボウルに生クリームと砂糖を入れ、泡立て器で混ぜ合わせる。 ひと混ぜして、すじが残ってすぐに消えるくらいまで混ぜる。
- 2 1に溶き卵を2~3回に分けて加え、その都度手早く混ぜ合わ せる。バニラオイルを加え、さらによく混ぜる。
- ふるっておいた Aを一度に2加え、ゴムべらでさっくりと切る ようにしながら、粉っぽさが少し残る程度まで混ぜ合わせる。
- 4 3にチョコチップを加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
- **5** オーブンシートを敷いた天板に生地を流し入れ、表面 を平らにする。バナナは斜めに薄く切り、さらに斜め 半分に切って生地の上にハート形に並べる。
- 6 180℃で余熱したオーブンで15~20分焼き、竹串を 刺して、何もついてこなければ焼き上がり。
- ☑ 熱いうちに天板から出し、オーブンシートをはがす。 粗熱を取り、12等分に切って完成!



小城市広報「さくら」 次号の3月号は2月19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12月31日現在 (前月比) 人口/44,953人(-45) 世帯数/16,909世帯(-14) 人口の内訳 男性/21,375人(-18) 女性/23,578人(-27)



デザインフォントを採用 しています。