



大ジャンプで記録更新！

つき おか き ら ら (小城町)
月岡輝楽々さん



小城中学校 陸上競技部の月岡輝楽々さん(2年)が、昨年10月の県中学新人陸上競技大会の走り幅跳びで、自己ベストの5メートル09をたたき出し、大会記録を更新して優勝に輝きました。

小城市中学陸上ACの監督を務める父と幅跳びをしていた姉たちに影響を受け、小学4年生で牛津陸上クラブに入部。恩師である本村初磨総監督の指導の下、5年生で始めた走り幅跳びで県大会優勝などの結果を出してきました。

今回の成績に「もっと伸ばしたかった。3年生では県記録の5メートル43を更新して全国で通用する選手になりたいです。そのためにも助走のスピードを上げる走りの練習と、それに負けない体幹をつくっていきたい」と意欲に燃える月岡さん。

部活の練習以外にも、SAGAサンライズパークでの自主練習や、自宅でフォームの確認、ストレッチ、体幹を鍛えるなど、地道に努力を重ねてきました。

「幅跳びは助走のスピード、踏み切り、空中姿勢など気を付けないといけないことが多いけれど、全てうまくいって距離が伸びていくところが楽しいです。競技に取り組めるよう応援してくれる部活の先生たちや家族に感謝しています」と笑顔。

2024年に佐賀県で開催される「国民スポーツ大会」では、県高校記録を更新し表彰台に立つことを目標に、助走の加速に取り組んでいる月岡さん。周りの応援を追い風に、高みを目指してさらに遠くへ跳びます！



▲昨年10月、大会記録を更新した際の跳躍



お手軽 レシピ

今月の料理 レシピ提供：小城保育園

「大根もち」

材料(1人分) 1人分→166kcal

- | | |
|------------------|----------------|
| ● 白玉粉 …………… 25g | ● 小ねぎ …………… 1g |
| ● 大根 …………… 35g | ● ごま油 …………… 適量 |
| ● ベーコン …………… 10g | ● 削り節 …………… 適量 |
| ● 桜えび …………… 1g | ● お好みソース … 適量 |

大根が入っているのでヘルシー！
あっさりしていておいしいですよ。
もちもちした食感で子どもたちにも
人気の一品です。



作り方

- 1 白玉粉に、おろし大根、炒めたベーコン、桜えび、小ねぎを入れ、耳たぶぐらいの固さになるようこねる。
- 2 ホットプレート(またはフライパン)にごま油を引き、1を平らに丸く形を整えたものを、両面火が通るまで焼く。
- 3 お好みソースをかけ、削り節を上のにせたら完成！



小城市広報「さくら」次号の4月号は3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3年1月31日現在 (前月比)

人口/44,924人(-29) 世帯数/16,917世帯(+8)

人口の内訳 男性/21,369人(-6) 女性/23,555人(-23)

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。