



昨年12月に開催された「さがプログラミングアワード2020」高学年の部で、古賀巧隼君（三日月小6年）が大賞に輝き、全国大会への出場が決まりました。

県内の小学生がプログラミングのアイデアや完成度を競う大会で、古賀君の「代わりの消しゴム」は消しゴムを持って動かす動作を代行するロボット。約4時間で自作し、堂々としたプレゼンテーションで聴衆を引き込みました。

「同学年を対象に“勉強の時に不便なことは何か？”についてアン



▲プログラミングアワードでの様子

ケートをとっていたのでその結果を元にひらめきました。大賞をとれるとは思ってなかったけど、もっと改良を重ねたいです」と笑顔で話します。

祖父の影響で幼い頃からものづくりやサイエンスに興味があり、壊れたデジタルカメラなどを解体して遊んでいました。4年生から塾でプログラミングを学び、これまでに約30体のロボットを作成し、知識と技術を積み重ねてきました。

「中学校では部を作ってロボットの競技大会“ロボカップジュニア”に出場し、将来的には少子高齢化時代に必要な介護ロボットを作りたいです」と目標も明確。最近ではプログラミングソフト「Scratch」でゲームなども作成しているそうです。

3月に出場する「全国小学生プログラミング大会」に向け、さらなる活躍が期待されます。



◀「代わりの消しゴム」ロボットを操作する古賀君



今月の料理

「丸ごとかぶと肉詰めあんかけ」

材料 (4人分)

1人分→82kcal

- かぶ …………… 4個
- 鶏ひき肉 …………… 80g
- A おろし生姜 … 小さじ1
- B 塩 …………… 少々
- C こしょう …… 少々

- かぶの葉 …… 80g
- 人参 …………… 60g
- 片栗粉 …… 少々
- だし汁 …… 850ml
- 酒 …………… 大さじ1
- B 薄口醤油 … 小さじ2
- 塩 …………… 少々
- 水溶き片栗粉 …… 適量



かぶを丸ごと使った
時短 & エコクッキング!

私のおすすめレシピ

佐賀県立牛津高等学校
食品調理科1年
かじはらまゆ
梶原舞優さん



作り方

- 1 かぶの皮をむき、電子レンジ(500W)で1分30秒程度加熱し中身をくり抜く。
- 2 鶏ひき肉にAで下味をつけ、かぶの葉・人参のみじん切りと、くり抜いたかぶの中身とを混ぜ合わせる。
- 3 くり抜いたかぶの内側に片栗粉をかけ、2を詰める。
- 4 だし汁にBを入れ、3を煮る。
- 5 水と同量の片栗粉で水溶き片栗粉をつくり、4に入れとろみをつけて完成!



小城市広報「さくら」 次号の5月号は4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

住民基本台帳に基づく人の動き

令和3年2月28日現在 (前月比)
人口/44,878人(-46) 世帯数/16,924世帯(+7)
人口の内訳 男性/21,356人(-13) 女性/23,522人(-33)



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。