



小城市ボランティアガイドの会

会長 たじり はる あき 田尻 治昭さん



【小城市ボランティアガイドの会】は、多くの方の要望に応じて、4、5年前から活動をされています。ガイドをする時は、お客さんが興味のあることを聞き出し、それを踏まえて説明し、耳を傾けてもらうよう心がけているという田尻さん。

現在、メンバー10人でガイドの勉強をされていますが、なかなか大変とのこと。積極的に市外のボランティアガイドの視察・研修に参加し「さらに小城市の良さを伝えられるように、観光ボランティアガイドのレベルをどんどん上げていきたいです」と力強く話されます。

「私のお気に入りのスポットは千葉城跡や松尾山光勝寺、三間山円通寺、須賀神社などです」と、この日も、校外学習で須賀神社と千葉城跡を訪れた三日月中学校の生徒たちに、笑顔で神社の歴史や見どころを紹介されていました。

※一般の方のガイドも受け付け中です。ご希望の方は、

小城市観光協会

☎ 72・7423

までお問い合わせください。



「あーも!ファミリー」の

おすすめレシピ



今回は、小城市がばい元氣会で作りました!

プロフィール:いつも笑顔のママ。料理が得意で頭の中はおいしいものでいっぱい。なんでもすぐつくれちゃう料理の達人。

あじの梅味噌ソース焼き 1人分→166kcal

あーも!ママ



《作り方》

- 1 長ねぎと種を取った梅干しをみじん切りにし、みそ、みりんと混ぜ合わせる。
- 2 あじに酒と塩で下味をつけ、熱したフライパンにサラダ油を引いて、両面を焼き 1 をのせる。
- 3 200度に温めたオーブンで、2 を7~8分焼く。
- 4 フライパンにバターを入れて、スナップえんどうを炒め、軽く塩こしょうする。
- 5 お皿に色どりよく盛りつけたら完成!!

材料 4人分

- あじ……………65g×4切れ
 - 酒……………小さじ1
 - 塩……………小さじ1/5
 - サラダ油……………小さじ2
 - 長ねぎ……………50g
 - 梅干し(梅肉)……………12g
 - みそ……………32g
 - みりん……………大さじ1弱
- <付け合わせ>
- スナップえんどう……………80g
 - バター……………10g
 - 塩こしょう……………少々
 - サニーレタス……………40g
 - トマト……………120g