

募集
おぎしポ
出演者大募集!!
 白藤他藤は問いません。
 【問合せ】総務課
 ☎37・6113

Repo gi
 VOL.9

おぎしポ

小城のいろんな話題を突撃レポート!
早春を彩る牛尾梅林
 〈小城町三里地区〉



《小城市三里 牛尾梅まつり》

《日時》3月9日(土)、10日(日)
 《会場》牛尾神社境内・牛尾山山頂駐車場
 小城のミュージシャン、北村尚志さん・淵上史貴さん・野副一喜さんのライブ、カラオケ大会、ワクワクのピンゴ大会など楽しいイベントもりだくさん!
 【問】牛尾梅まつり実行委員会(農林水産課内) ☎37・6125

スケッチコンクール & 俳句作品募集!
 牛尾梅林や牛尾神社の風景作品を大募集!
 《応募締切日》3月末日(当日消印有効)
 詳しくはお問い合わせください。
 【問・申】小城公民館三里支館 ☎72・4952

イラスト: 2人の子供がスケッチと俳句を創作している様子。

小城町三里地区の牛尾梅林では、毎年2月中旬から約1万3千本の梅が花を咲かせ、丘の南西部を雲がかかったように白くしています。この時期は、市内外から多くの観梅者が訪れ、一足早い春を楽しまれています。今回は、「牛尾梅林」をご紹介します。

この一帯に、梅が植えられた経緯は明らかではありませんが、牛尾神社に関連があるようです。牛尾神社は、延暦15(782)年に開祖され、僧兵が修験場として住み、梅を薬として利用していたそうです。その後、梅の果樹栽培が始まり、現在では主に3種類が栽培されています。「白加賀」という品種は、全体の85%を占め、その梅は梅酒などに加工されています。

平成2年から「まつりで三里の「むらおこじ」をしよう」と「小城市三里牛尾梅まつり」が始まり、今回で第23回を迎えます。

毎年、多くの方が来られ楽しめます。早春の梅を観にお出かけください。

「あーも!ファミリー」の **おすすめレシピ**



今回は、男の料理教室に参加してきました。

豚の角煮 1人分→275kcal



- あーも! パパ
- 《作り方》
- 熱湯にねぎとしょうが、豚バラ肉を塊のまま入れ1時間ほど煮る。一度取りあげ、煮汁は捨てる。
 - 豚肉を4cm角に切り、鍋に入れ1のねぎ、しょうが、Aの調味料を入れ、煮立ったら落としづたと鍋のふたをして弱火で約1時間、柔らかくなるまで煮こむ。最後に豚肉を取り出し皿に盛る。
 - 煮汁を煮詰めて豚肉にかけ、熱湯で塩ゆでしたチンゲン菜を添えたら完成!



プロフィール: ご飯が大好きで力持ちのパパ。好き嫌いをしたり、食べ残したりすると「あーもねー」と言って怒ります。

材料 4人分

- 豚バラ肉(塊) 280g
- ねぎ(5cmに切る) 1/2本
- しょうが(薄切り) 1かけ
- 水 2/3カップ
- 酒 1/2カップ
- A ■ みりん 大さじ2
- 砂糖 大さじ2
- しょうゆ 大さじ3・1/2
- チンゲン菜 200g

ワンポイントアドバイス
 柔らかい角煮を作るためには、豚バラ肉をしっかり下茹でして余分な脂を取り除くことがポイントです。