

小城のいろんな話題を突撃レポート!

「小城の歴史」を未来に伝えたい フォーラム小城

募集
おぎしボ
出演者大募集!!
白藤他歴は問いません。
【問合せ】総務課
☎37-6-113

Reporigi
VOL.23

おぎしボ



▲フォーラム小城メンバー



小城市ホームページトップページ下の「フォーラム小城」のバナーをクリックまたは「小城歴史物語」で検索



小城市の遺産や宝を紹介したCDや、小城の歴史などを紹介したDVDも制作され、Web上で見ることができます。

まちづくり団体「フォーラム小城」は、ふるさと小城の活性化を願う有志が集まり、1987年に設立。子どもたちに小城町の歴史を身近に感じてほしいと平成4年に『漫画ふるさと読本「小城歴史物語」』を発刊し、旧小城町の全戸と小・中・高校や図書館などに無料配布されました。

内容は、小学生3人が不思議なおじいさんと共にタイムスリップして、小城鍋島家三代の歴史を辿るものです。偉人たちの生き様が生き生きと描かれ、地名の由来などがわかりやすく解説されています。

それが今回、パソコンや専用のアプリが入ったスマートフォン・タブレット端末などでも読めるようになりました。代表の七田利秀会長は「多くの方、特に子どもたちにこの電子書籍を読んでもらい、すばらしい小城の歴史を知ってほしい」と話されます。大人も楽しめる内容ですので、親子で読書のひと時を。

住民基本台帳にもとづく人の動き 平成25年12月31日現在 (前月比)

人口46,115人(+30)/男性21,816人(+19)/女性24,299人(+11)/世帯数15,509世帯(+15)

小城市広報 さくら

発行/小城市 編集/総務課

(毎月5日、20日発行)

〒845-8511

佐賀県小城市三日町長神田2312番地2 TEL 0952・37・6113

FAX 0952・37・6163

E-mail info@city.ogij.jp URL http://www.city.ogij.jp

「あーも!ファミリー」の おすすめ レシピ

旬のれんこんを使った料理です!

れんこんまんじゅう ~きのこあんかけ~

材料 (4人分) 1人分 → 100kcal

れんこん	300g	しめじ	60g
むきえび	40g	だし汁	160cc
片栗粉	大さじ2	薄口しょうゆ	小さじ2
塩	少々	みりん	小さじ2
		酒	小さじ2
こねぎ	適量	水溶き片栗粉	大さじ4

作り方

- れんこんは、すりおろして軽く水分をとり、むきえびは熱湯でゆがいたあとに小さく刻んでおく。こねぎは小口切りにする。
- ボウルにれんこん、むきえび、Aを入れこねる。
- 2を4等分し、まんじゅうの形に整える。
- 蒸気があがった蒸し器で10分蒸す。
- 小鍋にBを合わせて煮たせ、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- 椀に蒸しあがったれんこんまんじゅうのをせ、きのこあんをかけ、こねぎを散らしたら完成!

ワンポイントアドバイス
焼いたり揚げたりしても、また違った食感を味わえますよ!

あーも!弟
おにぎりや麦茶が大好き。おぎ名物の「おぎにり」はとってもおいしいね。ママの料理のお手伝いもがんばっています。

【問合せ】健康増進課 ☎37・6106



「小城市広報さくら」は大豆油インキと再生紙を使用しています。