



小城のいろんな話題を
突撃レポートする おぎレポ

美味しいみかんを収穫しよう！「砥川みかんオーナー園」

古くからみかんの産地である砥川地区に、みかんの木のオーナーとなり、収穫できる「みかんオーナー園」があります。生産者と消費者の交流の場として、みかん農家3軒が15年前から取り組まれています。

子どもや孫に農業体験をさせたいという親や祖父母、また友人同士、幼稚園や企業、さらに県外からもオーナーの申し込みがあるそうです。木は自分で選べますが、収穫までの管理はみかん農家（生産者）が行うので、農業未経験の方でも安心です。もちろん、草むしりや、こだわりの肥料をあげるなど、愛情込めて手入れをするのも可能です。10月末にはオーナー同士の交流もかねた、収穫祭・交流会を実施し、毎年100人以上が参加し、平川さん自慢のしし鍋やハミングバード（多久市）による演奏などを楽しまれています。なにより、甘く実ったみかんに皆さん大満足されるそうです。

メンバーの松尾さんは「このみかんオーナー園を通して家族のつながりを深めるきっかけになれば嬉しいです」と話されます。

みかんオーナーを通じ、自然とふれあい、家族の絆を深めてはいかがでしょうか。



池田さん、平川さん、松尾さん ご夫婦



▲収穫祭・交流会の様子



▲園児による収穫

みかんオーナーの詳細は本紙 24 ページをご覧ください。



「あーも！ファミリー」
おすすめレシピ

今月の料理

「ジャガイモ ニョッキのトマトソースかけ」

材 料（4人分）

- | | |
|----------------|----------------------|
| ● ジャガイモ … 400g | ▲ (トマトソース) |
| ● 小麦粉 … 200g | ● 玉ねぎ … 1/2 個(みじん切り) |
| ● 卵 … 1 個分 | ● オリーブオイル … 大さじ 1.5 |
| ● 粉チーズ … 大さじ 1 | ● トマト水煮 (缶) … 400g |
| ● 塩 … 小さじ 1/3 | ● 塩 … 適宜 |
| | ● コンソメ … 小さじ 1 |

1人分→357kcal



- ▲ 熱したフライパンにオリーブオイルを入れ玉ねぎが色づくまでじっくり炒める。トマトの水煮を加え煮つめ、コンソメと塩で味を調える。
- 1 ジャガイモはよく洗い皮をむき、鍋に入れて水からゆでる。
 - 2 煮立ったら火を弱めて軟らかくなるまでゆで、水分をとばして熱いうちに木べらやマッシャーなどでつぶす。
 - 3 ジャガイモの粗熱がとれたら小麦粉、溶いた卵、粉チーズ、塩を加え練りすぎないように混ぜ合わせひとまとめにする。
 - 4 まな板などに打ち粉(分量外の小麦粉)をして3をのせ4等分に切り分ける。
それぞれを棒状に伸ばして約2cmの長さに切って全体に打ち粉をする。
 - 5 たっぴりの湯に塩(分量外)を入れニョッキをゆで、浮き上がったらずるにあげ水気をきる。
 - 6 皿にニョッキを盛りつけ、▲のトマトソースをかけた後完成！



小城市広報「さくら」 次号の6月号は5月20日発行です。

健康増進課 ☎37・6106

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

E-mail info@city.ogi.lg.jp

住民基本台帳にもとづく人の動き

平成27年3月31日現在 (前月比)

人口／45,816人(−129) 世帯数／15,719世帯(+26)

人口の内訳 男性／21,640人(−52) 女性／24,176人(−77)



「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。