



小城のいろんな話題を  
突撃レポートする おぎレポ

## “人と人をつなげたい”

ないとうゆうすけ (牛津町)  
内藤雄輔さん

山梨県出身の内藤さんは、小城にゲストハウスを作る夢を実現するため、現在、市民活動センターやアイルで働いています。

ゲストハウスとは、旅行者向けの素泊まりの宿のことで、内藤さんはこれまでヨーロッパや日本中を自転車で旅をしながら、各地のゲストハウスに泊まり、さまざまな経験を積んでこられました。ゲストハウスで出会ったスタッフ、地域の人、旅人と交流していくうちに、自分でも開きたいと思うようになったそうです。

場所探しの途中、直感で佐賀に訪問した際、出会った小城の人たちの魅力に触れ、小城に住むことを決めました。

また、内藤さんは小城の景色の良さにもほれ込み、「季節によってさまざまな彩りがあり、その景色を見ることで癒されます。おすすめは晴気川沿いの土手です！土手を自転車で走ると疲れも吹き飛びます」と語ります。

初対面でも仲良くなれる雰囲気ゲストハウスを作ることが目標の内藤さん。「人との出会いのおかげで小城市にいますので、私も人と人をつなぎ、地域の人と輪になれる場所を作っていきたいです。観光よりもそれが魅力的」と夢を膨らませています。



内藤さんが見つけた  
不思議な小城の風景▼



▲京都府のゲストハウスにて

旬の食材  
de  
**お手軽  
レシピ**

今月の料理  
**「練乳いちごのムース」**

材料(4人分) 1人分→101kcal

● 粉寒天 … 1g	● 水 …… 1/2カップ
● いちご … 1/2パック(約125g)	● 砂糖 …… 30g
● 練乳 …… 30g	● 生クリーム … 25ml
● レモン汁 … 大さじ1/2	

〈いちごソース〉 ● いちご … 1/2パック

### 作り方

- いちごはさっと洗ってへたを取り、ボウルに入れてフォークの背でつぶす。練乳とレモン汁を加え混ぜる。
- 鍋に分量の水と粉寒天を入れ、中火にかけ、混ぜながら煮る。沸騰したら弱火にして2分ほど混ぜながら煮て粉寒天を溶かす。砂糖を加え、混ぜながら溶かし、火を止める。
- 2が熱いうちに、1に加えてよく混ぜる。
- 生クリームを室温に戻しておき、3に加えてよく混ぜる。水でぬらした型に流して固め、冷蔵庫で冷やす。
- 4を型から出して、ソースをかけて完成。

問 健康増進課 ☎37・6106

いちごは輪切りにしておくと  
つぶしやすいですよ。

私のおすすめ  
レシピ

芦刈町食生活改善推進員  
(ヘルスマイト)の皆さん



### 《ソースの作り方》

飾り用のいちごを何個か残し、残りはへたを除いてフォークでつぶす。さらに裏ごししてなめらかにする。耐熱の器に入れ、電子レンジに2～3分ほどかけて水分を飛ばす。



小城市広報「さくら」次号の4月号は3月18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

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

住民基本台帳にもとづく人の動き

平成28年1月31日現在 (前月比)

人口/45,820人(-31) 世帯数/15,850世帯(+8)

人口の内訳 男性/21,630人(-10) 女性/24,190人(-21)



「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。