



小城のいろんな話題を
突撃レポートする おぎレポ

「深川家」が憩いのカフェになってリニューアル

江戸時代末期に建築された深川家は、旧小城城下と鎮守である須賀神社を結ぶ表参道沿いにあり、「国登録有形文化財」「22世紀に残す佐賀県遺産」に認定され、そのたたずまいは小城の歴史を感じさせます。その深川家が、2年半ぶりに「カフェギャラリー・深川家」として再開しました。

店を切り盛りするのは「深川家のほっとする雰囲気」が大好きなんです」と語る、**實松千鶴子**さん(三日月町・写真左)、**福山千秋**さん(同町・写真右)の2人。

「持ち主である深川さんに、“こんな素晴らしいところを開けておかないのはもったいない。ぜひ多くの人に見ていただけるようにしたい”と、私たちの思いを伝えると、快く了承していただきました」と福山さん。

ゆっくり過ごせるようにと始めたカフェのデザートセットは、豪華なのに手頃なお値段とあって大好評。また、和雑貨職人でもある**實松**さんの素敵な作品が展示販売されています。

實松さんは「深川家が気軽に寄れて、落ち着ける場所になると嬉しいです。小京都・小城の魅力を、ここから発信していきたいです」と笑顔で話されます。



カフェギャラリー・深川家

小城町上町877 ☎73・1166

営業日/金・土・日曜日 11時～16時

食事・カフェメニュー 各20食限定

(無くなり次第終了のため、予約をおすすめします)



今月の料理

「5色きんぴら」

材料(4人分) 1人分→189kcal

- ゴボウ …… 150g
- ピーマン …… 3個
- ニンジン …… 50g
- ジャガイモ …… 150g
- ベーコン …… 2枚
- 赤唐辛子(輪切りに) …… 1本
- 油 …… 大さじ1

- だし汁 …… 1/2カップ (昆布、かつおぶし)
- 酒 …… 大さじ1
- うすくち醤油 …… 小さじ1/2
- 砂糖 …… 大さじ1
- みりん …… 大さじ1
- ごま油 …… 大さじ1弱
- いらごま …… 小さじ1

作り方

- 1 ゴボウは5cmの長さの千切りにして水につけてアクを抜き、ざるにあげる。
- 2 ジャガイモはゴボウの大きさに合わせて千切りし、水にさらしてざるにあげる。ピーマン、ニンジン、ベーコンも同じ大きさに千切りにする。
- 3 鍋に油を入れ、ゴボウ・ニンジンを炒める。しんなりしたらジャガイモを加える。
- 4 3にAを入れベーコン・唐辛子を加え、次にピーマンを加えて軽く火を通す。
- 5 最後にごま油を回しかける。器に盛り付け、いらごまをふりかけたら完成!

問 健康増進課 ☎37・6106

家にある常備菜をたっぷり
使い、栄養満点!

私のおすすめレシピ
牛津町食生活改善推進員
(ヘルスメイト)の皆さん



ピーマンにはビタミンが豊富に含まれています。疲労回復に効果があり、夏バテ予防にピッタリです。



小城市広報「さくら」次号の10月号は9月20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

ホームページ www.city.ogi.lg.jp ✉ info@city.ogi.lg.jp

住民基本台帳にもとづく人の動き

平成28年7月31日現在 (前月比)

人口/45,659人(+24) 世帯数/15,967世帯(+23)

人口の内訳 男性/21,579人(+19) 女性/24,080人(+5)



「小城市広報さくら」は大豆インキと再生紙を使用しています。