



小城市の魅力を発信「おぎなう」

平成28年12月に200誌以上が参加した「日本タウン誌・フリーペーパー大賞2016」のライフスタイル部門で優秀賞に輝いた「おぎなう」。“小城を100倍楽しくする”をモットーに、株式会社音成印刷が発行しているフリーペーパーです。

「自治体が広報紙で取り上げられないもの、取り上げづらいものを発信していくと面白いのではないかと思います」と語るのはまさき としお真崎俊夫社長。

「小城の今を取り上げる・小城の情報を補っていく」という意味で“おぎなう”と名付け、平成23年4月から偶数月の20日に雑誌とwebで発行しています。発行部数は今や5,500部で、市内を中心に市外や成田空港にも設置され、幅広い世代に愛読されています。

誌面は「小城のえびす」や「テイクアウト」などの特集やグルメ、イベント情報、市内で活躍する人を紹介する「きらりん」など、小城にこだわった内容を魅力ある写真やおしゃれなデザインで紹介しています。編集部の古賀さんは「どの内容を盛り込むかに毎回悩みます。旬な情報だけでなく、昔ながらのお店や頑張っている人など身近なおじいちゃんやおばあちゃんもどんどん紹介したい」と話します。

「小城は自然が豊かで人が輝くまち。その魅力をおぎなうを通して多くの人に伝えることで、小城に貢献していきたいです」と意欲を燃やしています。



▲編集局の皆さん



問 おぎなう編集局（音成印刷内）

☎73・4113

おぎなう

検索



今月の料理

「里芋のコロッケ」

材 料（4人分）

1人分→290kcal

- | | |
|------------------|--------------------|
| ● 里芋 …………… 400 g | ● 焼き海苔 …………… 1 枚 |
| ● 合い挽き肉 …… 50 g | ● 塩 …………… 小さじ1/2 |
| ● 玉ねぎ …………… 40 g | ● 黒コショウ …… 少々 |
| ● 油 …………… 大さじ1/2 | ● 小麦粉、溶き卵、パン粉 … 適量 |
| ● プロセスチーズ … 60 g | ● 揚げ油 …………… 適量 |

作り方

- 1 玉ねぎのみじん切りと挽き肉を油で炒める。
- 2 里芋は皮をむき厚い輪切りにして耐熱容器に入れラップをかけ、電子レンジで10分加熱して、熱いうちにつぶす。
- 3 1、2とほぐした海苔を混ぜ、塩と黒コショウで味を調える。
- 4 プロセスチーズは5 g ずつに切る。
- 5 4を3で包みに丸く成型する。
- 6 小麦粉、溶き卵、パン粉をつけて油で揚げると出来上がり！

里 芋とチーズの
相性ぴったりの
時短レシピ！

私のおすすめレシピ

佐賀県立牛津高等学校

食品調理科1年 まつもと り こ 松本梨胡さん



AR動画が
見れます！



小城市広報「さくら」 次号の3月号は2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12月31日現在（前月比）

人口／45,641人（－25） 世帯数／16,003世帯（0）

人口の内訳 男性／21,589人（0） 女性／24,052人（－25）



「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。