

小城のいろんな話題を  
突撃レポートする おぎレポ

## さが地域ッズサポーター

さかもと ゆき (三日月町)  
坂本有紀さん

昨年9月に小城市エリアのさが地域ッズサポーター（佐賀県地域おこし協力隊）として配属された坂本さんは、ご家族と共に移住してこられました。

さが地域ッズサポーターは、「子育てし大県“さが”」のもと、地域づくり団体の活動に子育て世代が親子で参加できる機会をつくるために活動されています。

坂本さんは「以前は博多駅周辺に住んでいましたが、子育てに良い環境とは思えず、子どもにとってふるさとにできる場所を探していました。小城は水、空気、そして星がきれいで、程よい田舎具合が素晴らしいと思います。施設も充実し、治安も良く、子どもを安心して遊ばせることができるのでうれしいです」と小城の魅力を話します。

サポーターの活動は、市内の子育てサロンを訪問したり、石体や江里山などの地域おこし活動に参加したりと多岐にわたっています。

とりわけ、「今回の“津の里こどもまつり”で、子どもたちが初めてチャリティーバザーとお化け屋敷をします。私もお手伝いしていますが、子どもたちが一生懸命準備をしているので、足を運んでいただきたいです」と話されます。

「私の使命は小城をPRすること。“アイラブOGI”のポロシャツを着て、小城の魅力をどんどん発信していきます！」と意欲を燃やす坂本さんの活躍が楽しみです。



坂本さんの活動の様子は [facebook](#) で

[さが地域ッズサポーター](#) 検索

### 第12回 津の里こどもまつり

◆日時 2月25日(日)  
10時～

◆場所 牛津公民館  
牛津体育センター



今月の料理

### 「蒸し野菜のわさび白和え」

材料(4人分)

1人分→47kcal

- |                 |                    |
|-----------------|--------------------|
| ● 大根 …………… 160g | ● 絹豆腐 …………… 160g   |
| ● にんじん …… 60g   | ● 練りわさび …… 小さじ1/2  |
| ● 春菊 …………… 60g  | ● しょうゆ …… 小さじ1と1/2 |
| ● しめじ …… 40g    | ● 砂糖 …………… 小さじ1    |

#### 作り方

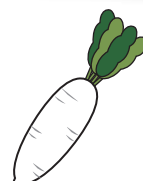
- 大根、にんじんは細切りにし、春菊は葉の部分を摘み、茎は長さ3cmに切る。しめじは石づきを切り落とし、ほぐしておく。豆腐はキッチンペーパーに包んで重しをし、水切りする。
- Aを蒸し器に入れ火を通す。春菊はやわらかくなりすぎないように注意し、早めに取り出す。大根、にんじん、春菊は水気をしぼる。
- 水切りした豆腐をすりこぎですりつぶしなめらかにし、Bを加えてさらによく混ぜる。
- 食べる直前に3に2を加え混ぜ、器に盛ったら出来上がり！

問 健康増進課 ☎37・6106

蒸し野菜なのでとってもヘルシー！  
わさびの量は好みで調整してください。



私のおすすめレシピ  
三日月町食生活改善推進員  
(ヘルスマイト)の皆さん



AR動画が見られます  
COCOAR2

小城市広報「さくら」 次号の4月号は3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30年1月31日現在 (前月比)  
人口/45,406人(-33) 世帯数/16,212世帯(+4)  
人口の内訳 男性/21,520人(-24) 女性/23,886人(-9)

PRINTED WITH SOY INK  
「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。