



春らんまん！桜の名所「小城公園」

県内唯一の「日本さくら名所100選」に選定されている小城公園は、小城藩初代藩主・鍋島元茂と2代藩主・直能なおよしの2代にわたって築かれた、桜並木と庭園が美しい公園です。約3,000本のソメイヨシノが公園一帯を彩り、毎年多くの花見客で賑わいます。

美しい桜を咲かせるため、園の管理に携わる皆さんは「消毒や肥料やりを定期的に行っています。園内の桜は老木が多いので、虫害で枯れないように注意が必要です。手入れは大変ですが、毎年大きく成長していく小城の子どもたちを見守るように、華麗に咲き誇る桜を楽しみにお世話をしています」と笑顔で話されます。

また公園のシンボリック的存在といえば、直能の時代に植樹された一面約30畳（高さ6m×幅8m）の角型に刈り込まれた大変珍しい形の大角榎（イヌマキ）です。樹齢300年（推定）を迎えた今も青々と茂っています。

お勧めスポットを尋ねると「池周辺の満開に咲き誇った桜と、花びらが舞い散った水辺を鯉が優雅に泳ぐ姿は魅了されます。園内の桜は全体的に低いいため、桜のトンネルを楽しむこともできます」とのこと。

見どころ満載の小城公園を、のんびり散策してみたいはかがでしょうか。

問 商工観光課 ☎37・6129 小城市役所 検索



◀管理者の皆さん

小城市スマートIC開通記念 さくらまつり

期間中、夜は園内の装飾品や桜がライトアップされ、幻想的な雰囲気を楽しめます。

期間 3月30日（金）～4月1日（日）

駐車料金・入園料 無料

会場 小城公園（小城市小城町185-1）



旬の食材
de

お手軽
レシピ

今月の料理

「豆もやしのピリ辛ナムルの揚げ春巻き」

材料（4人分） 1人分→129kcal

- 豆もやし（もやしでも可）…… 200g
- ニラ …… 1束
- 塩 …… 小さじ1
- 春巻きの皮 …… 8枚
- 揚げ油 …… 適量

- 濃口醤油 …… 大さじ1
- 酢 …… 大さじ1
- 砂糖 …… 大さじ1/2
- 塩 …… 小さじ1/6
- ごま油 …… 小さじ1
- 豆板醤 …… 小さじ1/2

- 小麦粉 …… 大さじ1
- 水 …… 大さじ1

作り方

- 1 鍋に湯を沸かし、塩を入れたら豆もやし、ニラの順にゆでる。
- 2 Aの調味料を混ぜ合わせる。
- 3 冷めた1を2で和える。
- 4 Bを混ぜる。3を8等分にし、汁気をよく切ってから春巻きの皮で包み、包み終わりに混ぜたBを塗り、しっかり留める。
- 5 150℃に温めた油で、皮がきつね色になるよう上下を回しながらカラリと揚げれば出来上がり！

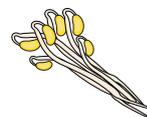
ワンポイントアドバイス

もやしの水分をよく切りましょう！

私のおすすめレシピ

佐賀県立牛津高等学校

ふじもとあおい
食品調理科2年 藤本 葵さん



AR動画が見られます



小城市広報「さくら」次号の5月号は4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2月28日現在（前月比）

人口／45,389人（-17）世帯数／16,226世帯（+14）

人口の内訳 男性／21,516人（-4）女性／23,873人（-13）



「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。