



小城のいろんな話題を  
突撃レポートする おぎレポ



## 漫画で描く小城の魅力 『おぎまんが』

今回の表紙は  
小城乃はなさん  
描き下ろしの  
イラストです

小城を舞台に、肥前こま犬になりすました宇宙生命体と高校生・古里  
まひろの青春の日々を描いた『おぎまんが』。

昨年2月からインターネットで掲載が始まり、既に160話以上が公開  
され、時には実在の人物が登場し話題となっています。

作者の小城乃はなさんは市外にお住まいのため、何度も小城に足を運  
んで取材を重ね、まちの様子や歴史など詳細に調べたり、小城の友人に  
ネタを提供してもらったりして、週に2～3本を描きあげています。

「小城に来ると懐かしさを感じます。子どもの頃に見た、原風景が今  
もあるんですよ。人のぬくもりだったり、思いやりの気持ちがまちには  
満ちていると感じます」と話します。

漫画は、繊細な描写と鮮やかな色使いで、甘酸っぱい青春ストーリ  
やクスツと笑える小ネタが描かれ、読み応えがあります。

反響も大きく「故郷小城が懐かしい」「佐賀弁のやりとりが面白い」  
と全国にファンを増やしています。

「小城にはネタになる素材や歴史がたくさんあり、まだまだ描きたい  
ものがあります。主人公たちの青春ドラマを通して、多くの人に小城  
を知ってもらいたいです」と笑顔で語る小城乃はなさん。『おぎまんが』  
を読むと、今まで知らなかった小城の魅力に出会えるはずですよ。



▲作者の小城乃はなさん


旬の食材  
deお手軽  
レシピ

今月の料理

## 「キャベツと豚肉の梅風味和え」

材料 (4人分)

1人分→78kcal

- キャベツ …… 200g
- 豚バラ肉 …… 50g
- 梅干し …… 3粒

A

- みりん …… 大さじ 1
- 濃口醤油 …… 大さじ 1
- 酒 …… 大さじ 1
- 梅こぶ茶 …… 小さじ 1 と 1/2
- 水 …… 200cc

## 作り方

- 1 豚バラ肉は1cm角に切り、キャベツは7mm程度のせん切りにする。  
梅干しは種を取り、みじん切りにする。
- 2 鍋に調味料Aを入れ、沸騰させる。
- 3 2に豚バラ肉を入れ、中火で煮てあくをとる。さらに、キャベツを少し  
ずつおたまで押しながら入れる。梅干しを入れ、2分煮込む。
- 4 冷まして器に盛ったら、完成！

## ワンポイントアドバイス

梅を使っているので、  
梅雨でもさっぱり  
食べられます！

## 私のおすすめレシピ

佐賀県立牛津高等学校  
食品調理科3年  
あゆかわはると  
鮎川元人さん

AR動画が  
見られます

小城市広報「さくら」 次号の7月号は6月20日発行です。

発行／小城市 編集／総合戦略課

〒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4月30日現在 (前月比)

人口／45,196人(−16) 世帯数／16,279世帯(+22)

人口の内訳 男性／21,441人(0) 女性／23,755人(−16)



「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。