



小城のいろんな話題を
突撃レポートする おぎレポ

AR動画が
見られます！

小城町映画『天山の如く この男、正直なり』始動！

地域の歴史や文化、魅力を伝える小城市映画製作実行委員会の2作目となる小城町映画『天山の如く この男、正直なり』の制作が始まっています。牛津映画に続き監督を務める田中正照さんは「郷土の偉人、書聖・中林梧竹と小城町晴気で多感な少年期を過ごした江藤新平を中心に繰り広げるふるさと小城の物語です。町の成り立ちに欠かせない千葉胤貞や小城藩主鍋島直茂なども登場し、歴史的な場面も再現します。ファンタジーの要素もあり、皆さんがまさか！と思うような演出も計画しています」と話します。

オール小城をテーマに、中林梧竹と江藤新平の青年期と壮年期を演じるキャストなどは小城に縁がある皆さんです。監督は「江藤新平が幼少期、小城町に住んでいたことはあまり知られていません。この映画をきっかけにふるさとを知り、もっと小城を好きになってもらいたいですね。また、小城に住む私たちにとって大きな意味を持ち、恩恵をもたらしてくれる“天山”をタイトルにつけました。

天山にある弁財天(べんじゃーさん)が映画では重要な鍵を握っています。10月の完成をお楽しみに」と意気込みます。

2月から厳寒の天山で始まる撮影に向け、緊張感のある稽古が行われている小城映画に期待が膨らみます。



【前列左から】

江藤新平／岸川 結

若き江藤新平／北島結夢

若き中林梧竹／中尾圭太

中林梧竹／伊東泰浩

【後列左から】

監督／田中正照

脚本／谷口文章

協賛金
ご協力をお願い

◆個人 一口 3,000円 ◆企業・団体 一口 30,000円
小城市映画製作実行委員会 小城部会
事務局 ☎090-4351-7334(江島) ☎090-5056-3205(松並)



旬の食材

de

お手軽
レシピ

今月の料理

「里芋クリーミー春巻き」

材 料 (2個×4人分) 1人分→189kcal

- | | | |
|---------------|------------------|---------------|
| ● 里芋 …… 330g | ● 塩 …… 小さじ1/4 | ● 春巻きの皮 …… 8枚 |
| ● みそ …… 18g | ● 黒コショウ …… 適量 | ● 小麦粉 …… 大さじ1 |
| ● 鶏ひき肉 …… 70g | ● プロセスチーズ …… 32g | ● 水 …… 大さじ1 |
| ● 玉ねぎ …… 70g | ● 揚げ油 …… 適量 | ● 揚げ油 …… 適量 |
| ● 炒め油 …… 適量 | ● 海苔 …… 8g | ● パセリ (飾り用) |

作り方

- 1 里芋は、皮をむき5mm程度にスライスし、ラップをして電子レンジで5分程度加熱する。
- 2 1を熱いうちにつぶし、みそをあわせる。
- 3 みじん切りにした玉ねぎと、鶏ひき肉を一緒に炒め、塩と黒コショウで味をつける。
- 4 2と3を混ぜ合わせ、粗熱をとる。(揚げた際の爆発を防ぐため)
- 5 4の生地を8等分し、プロセスチーズと海苔をはさみ、春巻きの皮で巻く。最後にAを混ぜたのりで止める。
- 6 170℃の油でこんがりきつね色になるまで揚げ、パセリを飾ったら完成！

乳製品とみその組み
合わせてマイルドで
こくのあるおいしさ
に仕上げます。

私のおすすめレシピ

佐賀県立牛津高等学校
食品調理科1年
もとむら みゆ
本村未結さん

AR動画が
見られます！

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12月31日現在 (前月比)

人口／45,405人(+62) 世帯数／16,533世帯(+29)

人口の内訳 男性／21,548人(+27) 女性／23,857人(+35)



「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。