



小城のいろんな話題を
突撃レポートする おぎレポ

「牛津赤れんが会」地域再生大賞で優秀賞！

赤れんが館を拠点としてまちづくりに取り組む「牛津赤れんが会」が第9回地域再生大賞で優秀賞を受賞しました。この賞は地域づくりに取り組む団体を支援しようと、地方新聞社と共同通信社が2010年に設立し、毎年開催しています。

牛津赤れんが会は、牛津赤れんが館を拠点に落語やジャズの演奏会を開催し、まちづくりに取り組む市民団体です。2002年から牛津町民を中心とした15人で、「自分たちが楽しむこと・身の丈に合ったこと・一流の芸術に触れてもらうこと」をモットーに地域の皆さんを楽しませてきました。

田中^{なかつま}正照^{てるてる}会長は「私たちが子どもの頃、赤れんが館は廃虚状態で保存か解体かと議論になりました。その時、町の先輩方が何とか残そうと尽力してくれたおかげで素晴らしい建物を使ってまちづくりができます」と先人への感謝の思いを口にします。

最近では継続的な活動をしたいと、町の伝統である牛津にわかとの連携や、牛津映画の制作を行いました。

「赤れんが館は商人文化の歴史を伝える町の象徴です。私たちの活動を通して、まちを活気づかせたり、連帯感を育んだりしていきたいですね。ぜひこの場所を次の世代にも引き継いでもらいたいです」と田中会長は話します。まちを楽しみ、地元を誇りに思う熱い気持ちが人々を引き付け、笑顔の輪を広げています。



▲ジャズライブ

会員募集

市内外問わず誰でもOKです！

問 ☎66・0826 (田中)

▲牛津映画の撮影風景



今月の料理

「鮭のきのこみぞれあん」

材料 (4人分) 1人分→204kcal 塩分 1.1g

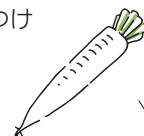
- サラダ油① …… 小さじ2
- サラダ油② …… 小さじ2
- 生鮭 …… 4切れ(240g)
- こしょう …… 少々
- 片栗粉 …… 小さじ2
- 大根 …… 180g
- だし汁 …… 200ml
- ブロccoli …… 80g
- ショウガ …… 20g
- 塩 …… 2g
- パプリカ(赤) …… 40g
- パプリカ(黄) …… 40g
- しめじ …… 60g
- 薄口醤油 …… 小さじ2
- 砂糖 …… 小さじ1と1/3
- みりん …… 小さじ2
- 酒 …… 大さじ1と小さじ1

作り方

- 1 ブロccoliはゆで、ショウガと大根はそれぞれすりおろしておく。パプリカはせん切りし、しめじは石づきを切り、食べやすく手でほぐす。
- 2 フライパンを熱し、サラダ油①を引きパプリカとしめじを炒め、一旦取り出す。
- 3 2のフライパンにサラダ油②を引き、こしょうをしておいた鮭を蓋をして両面蒸し焼きにする。
- 4 すりおろした大根はざるで水気を軽く切り、だし汁とAを一緒に煮る。
- 5 4におろしショウガを加え、水溶き片栗粉でとろみをつけてみぞれあんを作る。
- 6 鮭に2の野菜をのせ、5のみぞれあんをかける。最後にゆでたブロccoliを横に添えたら完成。

大根がたっぷりヒネて、
ショウガ汁で体もポッカポカ！

私のおすすめレシピ
牛津町食生活改善推進員
(ヘルスメイト)の皆さん



AR動画が
見られます！



問 健康増進課 ☎37・6106

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31年1月31日現在 (前月比)

人口/45,419人(+14) 世帯数/16,551世帯(+18)

人口の内訳 男性/21,548人(0) 女性/23,871人(+14)



「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。