



小城の魅力を伝える「オギシッテ」プロジェクト

学生ならではの視点で小城市の魅力を伝える動画を作成する「オギシッテ」プロジェクト。市からの依頼に佐賀大学 芸術地域デザイン学部で学ぶ4人が応え、新鮮な視点で捉えたプロモーションビデオ（＝PV）とYouTube番組が完成しました。

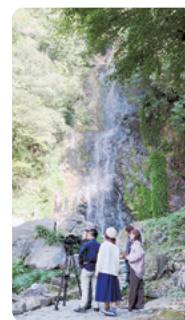
「小城羊羹は、出身が小城市外の私たちでも知っていたし、県外でも佐賀のお菓子という知名度があります。市内を巡り、調べる中で歴史があるこの小城羊羹を通して小城市をPRすることにしました」と話します。

PV班は「4Kカメラやドローンを使い、美しく迫力ある映像を撮りました。場面の切り替えに羊羹を使ったり、星巖寺を定点カメラで1日ばかりで撮影したりして、見せ方を工夫しました」とセンスが光ります。

YouTube班は、「小城羊羹に合う飲み物は何か試すなど、私たちが面白いと思う企画を実際にやってみました」と楽しい内容。

メンバーは「最初は“小城市って？どんなところだろう？”と思っていた私たちが、小城の伝統や魅力に触れ“小城、知って！”に変わりました。多くの人に動画を見ていただき、小城の良さを知ってほしいです！」と納得の出来栄です。

学生の視点で見た小城市をぜひご覧ください。



こちらから
ご覧ください



オギシッテPV「小城 You 観」



今月の料理

「いちごのクラフティ」

材料（直径15cmグラタン皿2個分）

1人分→282kcal（グラタン皿1個分）

- イチゴ … 1パック（約250g）
- 牛乳 …… 200ml
- 砂糖 …… 25g
- 小麦粉 … 大さじ2
- 卵 …… 1個
- バター（無塩） …… 大さじ1
- ラム酒 … 大さじ1/2
- バニラオイル …… 少々

作り方

- 1 オープンを170℃に予熱しておく。イチゴは洗ってへたを取り、グラタン皿に並べる。
- 2 ボウルに卵を割り、泡だて器でほぐして砂糖、ラム酒を入れてよく混ぜる。
- 3 牛乳とバターを耐熱容器に入れて500Wで1分30秒、加熱する。
- 4 2に3を少しずつ加えながら混ぜる。
- 5 小麦粉を茶こしでふるい入れて手早く混ぜ、バニラオイルを少々加える。
- 6 イチゴを並べたグラタン皿に、5の液を茶こしでこしながら注ぐ。
- 7 170℃のオーブンで約14分焼く。

「クラフティ」とは
フランス中部リムーザン地方
の伝統菓子です。
熱いまでも、冷やしても
おいしく食べられます。



私のおすすめレシピ
佐賀県立牛津高等学校
フードデザイン科3年
まなごかのん
真子花音さん

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19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2月28日現在（前月比）

人口／45,351人（-68） 世帯数／16,550世帯（-1）

人口の内訳 男性／21,526人（-22） 女性／23,825人（-46）



「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。