



小城的活性化と歴史文化発信の拠点として7月にオープンした「BASE ogi」。その運営事務局の荒川司あらかわつかささんにお話を伺いました。

生まれ育った小城的素晴らしさを知ってほしいという荒川さんは、「小城に行けば何かが変わる、楽しい、面白いと実感していただきたいです」と、目を輝かせます。

小城の中心市街地では唯一の宿泊施設も備え、国内外の観光客を受け入れます。レンタサイクルや日本文化体験など、小城を楽しむサービスも豊富に用意。「BASE ogiは駅や小城公園にも近い好立地なので、宿泊し、美しい城下町をゆっくり堪能していただきたいです」と荒川さん。



宿泊施設「ハウスオブ桜岡」

さらに店内のカフェでは、日替わりの創作ランチや、一流シェフが腕を振るうディナーがリーズナブルにいただけると人気で、町の皆さんから親しまれています。本場台湾の味を楽しめるタピオカドリンクは学生たちに好評で、冬はホットタピオカもおすすめだそうです。

そのほか、小城的物産販売やコワーキングスペースの提供など、さまざまな取り組みを展開するBASE ogi。「皆さんが作ってきたものを発信するイベント会場やギャラリーとしてもご活用ください。小城的まちをにぎわせるため、皆さんと一緒にこの場所を充実させていきます」と熱意に満ちています。

住所 小城町292 ☎72・6810
営業時間 9時～18時 定休日 月曜日
ホームページ <http://www.baseogi.biz>



旬の食材
de
お手軽
レシピ

今月の料理 レシピ提供：いわまつ保育園

「ほうれん草のケーキ」

材料 (4人分・約5cmのカップ8個分)

1人分 (カップ2個分) → 225kcal

● ほうれん草 …… 60g	● 卵 …… 50g
● にんじん …… 48g	● 牛乳 …… 60g
● ベーコン …… 40g	● 砂糖 …… 6g
● しめじ …… 30g	● プロセスチーズ …… 30g
● 油 …… 10g	● 小麦粉 …… 100g
● 塩こしょう …… 適量	● ベーキングパウダー …… 2.8g

作り方

- 1 **A**を0.5cm程に小さく切り、油で炒め軽く塩こしょうをふる。
- 2 卵、牛乳、砂糖を混ぜ合わせる。
- 3 **2**に**1**の炒めた具材を油ごと入れ、サイコロ状に切っておいたチーズを加えて混ぜる。
- 4 **3**にふるっておいた小麦粉とベーキングパウダーを入れ、さっくりと混ぜる。
- 5 カップに入れ、180℃で予熱したオーブンで15分ほど焼いたら完成！



❀ 小城市広報「さくら」 次号の12月号は11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

令和元年9月30日現在 (前月比)
人口／45,245人(+37) 世帯数／16,724世帯(+19)
人口の内訳 男性／21,468人(+16) 女性／23,777人(+21)



「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。