



小城のいろんな話題を  
突撃レポートする おぎレポ

## オリジナル創作童話が全国で優秀賞に!

いわい やすは (小城市)  
祝 恭羽さん



第50回JXTG童話賞  
小学生以下の部で、1157  
編の応募作品の中から  
祝恭羽さん(桜岡小4  
年)が優秀賞を受賞し  
ました。受賞作『たこや  
き君』は、自分の丸い形が  
好きになれない主人公  
たこやき君が、違う形の  
自分を探しに行く物語  
です。祝さんは「すごく

うれしくて、空に舞い上がるような気持ちです」と喜びを  
笑顔で話します。

幼い頃から本が大好きで、学校や市内の図書館から借  
りては、話しかけられても気づかないほど集中して読書  
を楽しんでいるそうです。「本を読んでいると、物語の世  
界にいるような気持ちになります。私が登場人物だった

らどうするかを考えながら読むのが好きです」と、想像力  
を膨らませます。

小学校入学前からお話を作り始め、「これが動いたら  
どうなるかな」と身近な物を主人公に決め、「この場面で  
はこう言うだろうな」とストーリーを組み立てます。絵を  
描くのも好きで、最近は6ページのミニ絵本や漫画など  
を創作し、家族や友人に見せています。

「たくさんの人に作品を読んで  
もらえるよう、将来は漫画家や  
脚本家になりたい」と夢を語  
る祝さん。現在、女の子たち  
が活躍するアクション漫画  
を構想中です。



『たこやき君』は小城市民  
図書館 全館  
またはQRコード  
からも読めます。



今月の料理

### 「レンコンの味噌チーズボール」

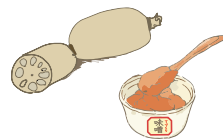
材料(4人分) 1人分→133kcal

- |                           |                      |
|---------------------------|----------------------|
| ● レンコン …………… 250g         | ● みそ …………… 小さじ1      |
| ● エビすり身 …………… 50g         | ● 片栗粉 …………… 大さじ1と1/2 |
| ● 枝豆(さやを除いて)<br>…………… 30g | ● 酒 …………… 小さじ1/2     |
| ● クリームチーズ …………… 30g       | ● 塩 …………… 少々         |
|                           | ● パセリ(飾り用) … 適量      |

### ワンポイントアドバイス

粗く切ったレンコンと枝豆の  
食感や、みそとクリームチーズ  
の組み合わせも楽しめる、  
レンコンをたっぷり使った  
一品です。

私のおすすめレシピ  
佐賀県立牛津高等学校  
食品調理科2年  
きたじまゆうか  
北島有華さん



### 作り方

- 1 レンコンは皮をむき、すりおろし、小さくなってすりおろしにくいレンコンは粗目のみじん切りにする。レンコンの余分な水気を絞る。
- 2 枝豆はゆでてさやから外し、薄皮をむいたら粗目のみじん切りにする。
- 3 ボウルに1、エビすり身、片栗粉、酒を入れてよく混ぜ合わせた後、2を加えてさっと混ぜ合わせる。生地を8等分にする。
- 4 クリームチーズとみそをよく混ぜ合わせ、8等分したものを3で包み、ボール状に丸く成型する。
- 5 150~160℃(低温)の油でじっくり揚げ。いったん取り出し、油の温度を190℃程度に上げて二度揚げし、表面をパリっときつね色に仕上げ、軽く塩を振れば完成!

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12月31日現在(前月比)

人口/45,327人(-18) 世帯数/16,804世帯(+3)

人口の内訳 男性/21,528人(+7) 女性/23,799人(-25)



「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。