

県民だより

さががすき。

Saga ga Suki

2024

6

令和6年6月号

No.522

毎月発行

特集

いざ!という時に困らない

防災のすすめ



発行/佐賀県 広報広聴課
〒840-8570 佐賀市城内一丁目1番59号
☎0952(25)7219

見やすいユニバーサルデザイン
FONT フォントを採用しています。

県民だより さががすき。 2024 6

令和6年6月号
毎月発行 No.522



次世代へつなぐ佐賀の志
かたりぐさ

舞を通じて人が集う

「鳥海浮立」は武雄市山内町の鳥海地区に伝わる260年の伝統を誇るお祭り。毎年7月24日前後に鳥海天満宮で行われる夏祭りの前夜祭と、9月のお彼岸の中日に奉納されています。鳥海浮立は、笛や鉦、太鼓の伴奏に合わせた勇壮な舞浮立が見どころで、鉦同士がぶつかりあって喧嘩する競り合いも行われ、祭りを盛り上げます。



の音が地域中から聞こえてきたら、祭りが始まったなと大人も子ども

華やかな衣装で勇壮に舞う

折って奉納しています。子どもたちには彼岸の奉納時に踊ってもらいます。毎年夏休みの時期に練習をするのですが、鉦

File 68



鳥海浮立保存会 理事長
くさば えいじろう
草場 栄二郎さん

も公民館に練習に集まっています。舞の演目は元々33演目ありましたが、すべて口伝のため今残っているのは16演目。みんな好奇心が強いので、たくさん演目に挑戦してくれて、楽しみながら和やかに練習をやっています。



楽しみながら練習することたちが

問 鳥海浮立保存会
☎0954(45)3120

でもここで浮立を伝承していったらいいと思います。たいの思いでこどもたちに向き合う草場さん。「祭りを通じて地域の良さを感じてもらえたら」と熱く語ります。鳥海地区の人たちが地域への想いを込めて舞う浮立、その伝統が町の人たちを繋いでいます。

読者プレゼント

毎月抽選で8名様に当たる!

高木羊羹本舗(小城市) 黒いちじく羊羹 2本セット

住所・氏名・電話番号・クイズの答え・本誌の感想を書いて下記応募先へ、はがき、FAX、Eメールでご応募ください。



キーワードクイズ

次の○に入る言葉をお答えください。

佐賀のイイモノと交換

○○○○ポイント

ヒント P5(県政トピックス)で紹介。県内での買い物や体験がたまります!

応募先 〒840-8570(住所不要) 佐賀県 広報広聴課 県民だより「さががすき。」6月号プレゼント係 FAX 0952(25)7263 dayori@pref.saga.lg.jp

締め切り 6月20日(木) ※郵送の場合は当日消印有効 ※当選者の発表は、発送をもって代えさせていただきます

★5月号クイズの答え → ものスコ

お問い合わせ

▶ 県民だより「さががすき。」についてのご質問、ご意見は

佐賀県 広報広聴課 ☎0952(25)7219 FAX0952(25)7263 dayori@pref.saga.lg.jp

▶ 県の業務に関するお問い合わせはこちらまで ☎0952(24)2111(代表)

▶ 県民だより「さががすき。」ホームページ 佐賀県 県民だより 検索

※プレゼント応募の際にいただいた個人情報(住所・氏名など)は、当選者への賞品発送の連絡のみに使用します。発送や連絡、ご意見のとりまめは県が業務委託契約を結んだ事業者が行い、ほかの事業者が提供することはありません。皆さまからいただいたご意見は、個人情報に関する部分を除いて関係課へ送り、今後の施策の参考とする場合や、県のSNSなどで紹介することがあります。

佐賀の旬を美味しくいただきます!

ヘルシー 蒸し鶏の彩り夏野菜ソースがけ

エネルギー 139kcal (1人分)

旬の食材を使っていろいろなソースのアレンジも楽しめます!

牛津高校 食品調理科3年 なかむら 中村りこさん

材料(4人分)

- 鶏むね肉.....1枚
- 酒.....大さじ1
- 〈夏野菜ソース〉
- 玉ねぎ.....1/4個
- きゅうり.....1/2本
- トマト.....1/2個
- オクラ.....2本
- しょうゆ.....大さじ1
- みりん.....大さじ1
- A 砂糖.....小さじ1/2
- 梅干し(梅肉).....1個分
- いりごま.....小さじ1/2
- 大葉.....2枚
- 焼きのり.....適量

作り方

- 鶏肉は皮を取り除き両面にフォークを刺して数カ所穴をあけておく。耐熱皿にのせて酒をふってふんわりとラップをし、電子レンジ(600w)で約2分加熱する。上下を返して再びラップをし、同様に約2分間加熱する。ラップをしたまま約15分蒸らし、薄切りにする。
- 玉ねぎ、きゅうりは粗みじん切りにする。トマトは種を取り除き2~3mm角に切る。オクラは板ずりをし、さつとゆでて冷水にとり2~3mmの小口切りにする。
- ボウルにAを合わせ、②を加えて混ぜる。
- 器に①を盛り、③をたっぷりかける。
- せん切りにした大葉と焼きのりをそえて完成!

レシピ提供 牛津高校 食品調理科