

県民だより

さががすき。 saga ga suki

2024

8

令和6年8月号

No.524

毎月発行

県民だより さががすき。 2024 8

令和6年8月号
毎月発行 No.524

特集 いくつ知ってる? 最旬!佐賀県って こんなところ



発行/佐賀県 広報広聴課
佐賀市城内一丁目1番59号
0952(25)7219
UD 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。

次世代へつなぐ佐賀の志
かたりぐさ

獅子の舞が 大人への登竜門

鹿島市七浦の嘉瀬の浦地区では、毎年9月に集落の平穏や五穀豊穡、子孫繁栄をお祈りするお祭りが地元鎮守神社に奉納されます。七浦地区には11もの浮立があります。獅子浮立はここだけ。嘉瀬の浦獅子浮立保存会の増田さんにお話を伺いました。



「嘉瀬の浦獅子浮立は、なんといっても青獅子、赤獅子の雌雄2頭の舞が特徴で、一对の獅子が太鼓を囲んで打ち踊ります。笛や鉦の演奏に合わせてしなやかに舞う姿は、勇壮かつ時にユーモラスです。子どもたちは大人と同じ演目を踊りますが、奉納としての『神の前』の舞は大人が行います。奉納浮立を任せられるようになったら地域で一人前と認められるのです」と話します。

「神の前」の曲に合わせて舞い踊る。もたちは大人と同じ演目を踊りますが、奉納としての『神の前』の舞は大人が行います。奉納浮立を任せられるようになったら地域で一人前と認められるのです」と話します。

File 69



嘉瀬の浦獅子浮立保存会 頭取 増田 秀行さん



子どもたちが披露する綾竹踊り

今は子どもたちも少なくなってきたので、子どもたちの踊りを親子で舞うこともあるそう。いろんな工夫をしながら、地域で次の世代につなげる努力も行っていきます。「外に出ていてもこのお祭りのために帰ってくる人もいてくれるのは嬉しい。小さい集落だけど、この浮立のおかげで地域がひとつにつながっていると思います。口伝で伝えられているので、少しずつ変化しながらも、伝統文化として守っていききたいですね」と増田さんは笑顔で話します。

問 嘉瀬の浦獅子浮立保存会
0954(62)8625

読者プレゼント

多良岳の麓で作った果実や作物のジャム!



ブルーベリー みかん 生姜

のんびり山(太良町)ののんびり山ジャムセット
住所・氏名・電話番号・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。

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。」8月号プレゼント係
FAX 0952(25)7263 dayori@pref.saga.lg.jp

締め切り 8月20日(火) ※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

抽選で5名様に当たる! ホームページのアンケートに答えてゲット!

よりよい誌面づくりのため、アンケートにご協力ください。

※回答はお一人様1回限りとさせていただきます

〈応募方法〉

佐賀県 県民だより 検索

「誌面アンケート」をクリック!

※携帯電話などの場合、一部の機種でご利用できない場合がありますので、ご了承ください



※イメージです
佐賀牛。ローストビーフ 400g(冷凍)

特選のクロスワードクイズにも挑戦!

8月31日(土)まで

★7月号クイズの答え → ブルー

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、ご意見のとりまとめは県が業務委託契約を結んだ事業者が行い、ほかの事業者には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。

夏野菜いっぱい! キーマカレーパイ



佐賀の旬を
おいしく
いただきます!

鹿島高校
食品調理科3年

エネルギー
248kcal
(1人分)



材料(4人分)

- にんじん.....1/2本
- 玉ねぎ(中).....1個
- パプリカ.....1/2個
- ピーマン.....1/2個
- トマト.....1個
- なす.....1/2本
- 合いびき肉.....100g
- 生姜.....小さじ2
- にんにく.....小さじ2
- 味付きカレー粉.....5g
- みかん果汁.....30cc
- みかんジャム.....適量
- ウスターソース.....小さじ1
- オイスターソース.....小さじ1
- 濃口しょうゆ.....大さじ1
- 砂糖.....小さじ1
- パイシート.....1枚(130g)
- チーズ.....25g

作り方

- 1 にんじん、玉ねぎ、パプリカ、ピーマンをみじん切り、トマトはなすは角切りにする。
- 2 フライパンに油を入れ、生姜とにんにくを炒める。香りが立ったら、①と合いびき肉を加え炒める。
- 3 火が通ったら、Aを加え炒める。
- 4 パイシートを半分に切り、1枚は伸ばす。伸ばしたパイシートに③とチーズをのせ、もう1枚のパイシートを被せて、伸ばしたパイシートで包むように端をとじる。
- 5 220℃のオーブンで8分焼いたら完成!

レシピ提供 鹿島高校(大手門学舎) 食品調理科