

県民だより

さががすき。

Saga ga Suki

2024

10

令和6年10月号

No.526

毎月発行

特集

筋書きのないドラマから生まれる感動の数々

SAGA2024開幕

県民だより さががすき。 2024 10 令和6年10月号 毎月発行 No.526

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 FONT 見やすいコンピュータデザイン フォントを採用しています。



地域を一つにする 奉納の舞

次世代へつなぐ佐賀の志 かたりぐさ



伊万里市大川内町の伝承芸能の岳神社奉納浮立。毎年10月23日に地元岳神社で五穀豊穣をお祈りするために奉納されます。奉納浮立は4つの区が毎年持ち回りで行われます。今年当番区である正力坊区長の前田さんにお話を伺いました。

「奉納浮立の特徴は、行列浮立ですね。13本の毛槍を持った舞手が、神社の鳥居の前で門入りの儀式を行って、舞いながら入っていく姿が一番の見どころです。この毛槍は大川内が昔は鍋島藩の御用窯だったので、お殿様の護衛の名残ではないかと言われています。行列は地区全体を回り、各地区で銭太鼓、綾踊りなどの演目を行います。舞も口伝なので、昔とはだいぶやり方も変わってきました。その中で子どもたちは銭太鼓や太鼓を担当しま

毛槍を先頭に練り歩く行列浮立

体を取り、各地区で銭太鼓、綾踊りなどの演目を行います。舞も口伝なので、昔とはだいぶやり方も変わってきました。その中で子どもたちは銭太鼓や太鼓を担当しま

File 70



大川内町正力坊区 区長 前田 清俊さん



子どもたちが舞う銭太鼓

浮立は地区をまとめる大切なものだという前田さん。「地区で何か一つやり遂げるといふイベントはこの浮立だけです。今は担い手が減ってきて大変ですが、祭りを通じて地区が一つになることが地域にとって大切だと思っています。だからこそ続けていきたいですね」と笑顔で話します。

岳神社奉納浮立は地域の人のつながり大切祭りとしてこれからも少しずつ形を変えながら守り続けられていきます。

問 大川内コミュニティセンター ☎0955(23)2774

読者プレゼント

毎月抽選で8名様にご当選!

肥前旨唐本舗コガヤ(佐賀市) 旨唐佐賀牛(2点セット)

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。



旨唐佐賀牛 プレミアム(しぐれ)90g 旨唐佐賀牛 (そぼろ)80g

キーワードクイズ

次の○に入る言葉(カタカナ)をお答えください。

佐賀の映えスポットを自転車で巡ろう!

○○○○○○ in 佐賀

ヒント P5で紹介。集めた専用通貨をご当地スイーツやお土産と交換!

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。」10月号プレゼント係 FAX 0952(25)7263 ☎dayori@pref.saga.lg.jp

締め切り 10月20日(日) ※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

★9月号クイズの答え → 2024

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 ☎0952(25)7219 FAX0952(25)7263 佐賀県 広報広聴課 ☎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。

さが盛り! シシリアン風手巻き



牛津高校 食品調理科3年 ひやくたけまりん 百武 真鈴さん

県産食材をたっぷり使って、佐賀のB級グルメをアレンジ!

- 材料(4人分 8巻)
- 米(県産米).....100g
 - 水.....160ml
 - れんこん.....60g
 - バター.....5g
 - 塩・こしょう.....少々
 - 豚肉(肥前さくらポー).....80g
 - しょうゆ.....大さじ1
 - みりん.....大さじ1
 - 酒.....大さじ1
 - たまねぎ(小).....1/2個
 - ごま油.....小さじ1
 - 焼きのり.....4枚
 - サラダ菜(レタスでもOK).....4枚
 - きゅうり.....1/4本
 - ミニトマト.....2個
 - うずらの卵.....2個
 - れんこんチップ.....8枚
 - マヨネーズ.....大さじ2~3
 - ごま.....小さじ1
- 作り方
- 炊飯器にAを入れて炊く。(れんこんは5mmのさいの目切り)。
 - 2cm幅に切った豚肉をBに浸して下味をつけた後、薄切りにしたたまねぎと一緒にごま油で炒める。
 - 縦1/2に切った焼きのりの半分より上に、1/2にちぎったサラダ菜と①②をのせ、小口切りしたきゅうり、くし形切りにしたミニトマト、ゆでたくし形切りにしたうずらの卵、れんこんチップを盛りつける。
 - 最後にマヨネーズとごまをかけて、巻いたら完成!

レシピ提供 牛津高校 食品調理科