

県民だより

# さががすき。

Saga ga Suki

2025

1

令和7年1月号

No.529

毎月発行

## 志を受け継ぎ ともに新たな未来を描く!



第7回さがが維新まつり  
江藤新平役  
さこだ たかや  
迫田孝也さん(俳優)

県民だより さががすき。

2025 1

令和7年1月号  
毎月発行 No.529

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

見やすいユニバーサルデザイン  
フォントを採用しています。

### #佐賀子育て おさんぽ日記

子育て応援  
"さが"



さがっぴい

コツをつかめば  
たくさん釣れます♪



ゆらゆら揺れる  
ハンギングチェアや  
絵本もあるよ♪



自然の中で  
思いっきり遊ぼう!



詳しくは  
コチラ!



子どもとどけ編集室  
県内の役立つお出かけ情報を発信中!  
ぜひフォローしてください!



#### しぜん もり 自然の森 フィッシングリゾート

お子さんの釣りデビューにピッタリな自然の森フィッシングリゾート。初心者も簡単にヤマメや鯉、エビなどの釣り体験が楽しめます。ヤマメは、なんと炭火で焼くサービス付き! 持ち込みでBBQもできますよ(要事前予約)♪

さらにツリーハウス風のアスレチック遊具やトランポリンなどの遊具もあり、寒さに負けず外で遊びたいお子さんにピッタリのアウトドアスポットです。

#### Information

- ところ** 鳥栖市立石町1626-2(JR新鳥栖駅より車で約5分)
- 営業時間** 10:00~19:00(1月1日は休み)  
※2月28日まで不定休のため要事前確認  
※冬期は平日のみ早急に営業を終了する場合があります
- 料金** ヤマメ釣り:1人 2,000円(2匹分の炭火焼き代含む)  
※その他、各種釣りやBBQ・ドッグラン(有料)などもあります  
※遊具は有料サービス利用者のみ使用できます
- 情報** 駐車場あり、トイレあり、休憩所あり
- 問** ☎0942(84)2672

### 読者プレゼント

毎月抽選で  
8名様  
に当たる!

素朴な風合いを再現した/  
食べられる唐津焼!

お菓子の蔵 鶴丸(唐津市)  
唐津焼陶片せんべい  
(9枚)  
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。



シナモン風味・生姜風味・プレーン味

#### キーワードクイズ

次の○に入る言葉(漢字)をお答えください。  
県内各地の伝承芸能を一度に楽しめる  
佐賀県 ○○○○○

ヒント P.4(県政トピックス)で紹介。1月26日に開催!

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。」1月号プレゼント係  
FAX 0952(25)7263 dayori@pref.saga.lg.jp

締め切り 1月20日(月) ※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

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。

### 旬野菜たっぷり さがんチャウダー

佐賀の旬を  
おいしく  
いただきます!



牛津高校  
食品調理科3年

エネルギー  
240kcal  
(1人分)



なかむら  
中村りこさん

きでら りょうま  
木寺 諒真さん

県産野菜がたっぷり入って  
身体を温めてくれます!

- 材料(4人分)
- 鶏肉.....80g
  - ベーコン.....15g
  - 油.....小さじ1
  - たまねぎ(中).....1/2個(80g)
  - にんじん(中).....1/2個(60g)
  - じゃがいも(中).....1/2個(50g)
  - れんこん.....40g
  - ほうれん草.....1株(40g)
  - 水.....300ml
  - 固形スープの素.....1個
  - 牛乳.....200ml
  - 生クリーム.....100ml
  - 塩・こしょう.....適量
  - 焼き餅.....1個(40g)
  - 刻み海苔.....適量
- 作り方
- 鶏肉は一口大、ベーコンは幅1cmに切り、たまねぎ・にんじん・じゃがいもは1cm大のさいの目切り、れんこんは幅2mmのいちょう切りにする。
  - ほうれん草は塩ゆでし、2~3cmに切る。
  - ①を順番に油でさっと炒め、Aを加えて弱火~中火で10~15分煮込む。
  - ②と牛乳・生クリームを加え、塩・こしょうで味を調える。
  - 器に注ぎ、焼き餅と刻み海苔を飾ったら完成!

レシピ提供 牛津高校 食品調理科