

県民だより

# さががすき。

Saga ga Suki

1868 2018

肥前さが幕末維新博覧会

佐賀市の博覧会

2018.3.17 - 2019.1.14

閉幕間近!

2019 1

毎月発行 No.457

平成31年1月号

県民だより さががすき。 2019 01

平成31年1月号  
毎月発行 No.457

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  
FONT フォントを採用しています。



第1回さが維新まつり  
たまゆいの光、浜崎祇園山笠

次代へつなぐ佐賀の志  
かたりぐせ

## 見島の厳かな神事 ユネスコに登録

バシヤバシヤバシヤ。先が割られた竹を床面に打ち鳴らしながら悪霊を払い、家内安全や五穀豊穡を願う「見島のカセドリ」。佐賀市蓮池町見島地区で毎年2月に行われ、約380年の歴史があるといわれる民俗行事が「来訪神仮面・仮装の神々」の一つとしてユネスコ無形文化遺産に登録されました。



福を呼び込むカセドリ

来訪神とは仮面や仮装をした人が神となり、家々を訪れる儀式のことで、カセドリも未婚の男性2名が笠や蓑をまとうて神の使いとなり、身の丈ほどの青竹を持って熊野神社と見島地区20軒ほどを巡ります。見島カセドリ保存会会長の武藤さんにお話を伺いました。



File 36  
みしまカセドリ保存会  
会長  
むとう たかのぶ  
武藤 隆信さん

いできました。昨秋には小中一貫校芙蓉校と蓮池町の合同文化祭で、5年生がカセドリを披露。指導にあたった武藤さんは「衣装も子どもたちが手づくりしました。女の子にも参加してもらい、楽しんでやってくれたことが嬉しかったですね。」と笑顔。



手づくりの衣装で練習する子どもたち

「ユネスコ登録で注目が集まるかもしれません。一般の方の家で行うので、マナーを守って見ていただけるとありがたいです。」と話します。今年も冬空の下、見島地区で行われるカセドリ神事。『バシヤバシヤバシヤ』という竹の音は福を呼び込むだけでなく、地域の人々をつなぎ、次の世代へと受け継がれる神様の響きとなっています。

佐賀市教育委員会文化振興課  
☎0952(24)7269

## 読者プレゼント

炭鉱焼き豚(800g)

住所・氏名・電話番号・クイズの答え・本紙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。



佐賀県産豚を使用した手づくりの逸品!

毎月抽選で8名様に当たる!

### 1月号 キーワードクイズ

次の○に入る言葉をお答えください。

肥前さが幕末維新博覧会は  
○月○日(祝・月)まで

ヒント:P2(特集)で紹介しています(数字)

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(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

### 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に委託しますが、他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したり、県のtwitterやFacebookなどで紹介させていただくことがあります。

## にんじんとみかんのマリネ

佐賀の旬をおいしくいただきます!

佐賀みかんの甘さと野菜のシャキシャキ感がとっても爽やかなマリネです。



### 材料(4人分)

- |              |                  |
|--------------|------------------|
| にんじん……………1本  | 酢……………大さじ1弱      |
| みかん……………1個   | はちみつ……………小さじ1/2強 |
| セロリ……………1/3本 | オリーブオイル……………小さじ1 |
| パセリ……………適量   | 塩……………ひとつまみ      |
| レーズン……………適量  |                  |
| ナッツ……………適量   |                  |

### 作り方

- 1 にんじんとセロリをせん切り又は、ピーラーで長く切る。
- 2 みかんの果肉をきれいに取る。
- 3 ボウルに①を入れよく混ぜ合わせたら、②を入れよくなじませる。②も加えて混ぜ合わせる。(30分くらい冷蔵庫に入れておくと、よくなじみます。)
- 4 器に盛って、パセリ、レーズン、ナッツを散らせば完成!

レシピ提供 江北町食生活改善推進協議会