

県民だより

# さががすき。

Saga ga Suki

2019  
毎月発行 No.465  
令和元年9月号

9

県民だより さががすき。 2019 9

令和元年9月号  
毎月発行 No.465



特集

大きな安心感で笑顔をつくる

## シニアが活躍する保育のゲンバ

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  
見やすいユニバーサルデザイン  
フォントを採用しています。



躍りながら移動する羽熊行列

唐津市相知町の宿通りで、毎年10月の秋季例大祭に五穀豊穡を感謝して行われる相知くんち。華やかに飾られた2台の山笠と、今年は、10m級の迫力ある大山笠が約100年ぶりに町を走ります。伝統の祭りを受け継ぐ、相知町郷土芸能保存会の小野会長にお話を伺いました。

「相知くんちは羽熊行列と山笠巡行で構成されています。山笠は江戸時代末期、お祝いの行事があった時に山から松を切り出してつくった「わかやま」が始まりと聞いています。また、羽熊は唐津くんちの大名行列で使われていた毛槍と挟み箱を明治6年から使用しています。重さ20kgもある毛槍を「ヤッホイ」の掛け声で投げ渡すのは全国的にも珍しく、唐津市の重要無形民俗文化財にも指定されています。」と小野さん。

保存会では、後継者育成のため、

10メートルの  
大山笠が魅せる伝統の祭り

次代へつなぐ  
佐賀の志  
かたりぐさ



File 40  
相知町郷土芸能保存会  
おのしろう  
会長 小野 史朗さん



山笠は大人も子どもと一緒にひまます

例大祭の翌日に小・中学生による子供羽熊行列を行ったり、小学校の総合学習で、くんちの歴史紹介や山笠の飾りを作る体験などを行っています。

「生懸命練習に取り組み、楽しかったと毎年笑顔で参加する子どもたちの絆を深め、協力して一つのことを成功させる喜びを知ってもらいたいですね。」と笑顔の小野さん。

地域の心が一つになる郷土芸能に、念願の大山笠が地域全体をさらに盛り上げます。

相知くんち 10月18日(金)〜20日(日)  
相知町郷土芸能保存会(小野)  
☎090(1510)4674

### 読者プレゼント

毎月抽選で  
8名様に  
当たる!

#### 温泉湯豆腐と 佐嘉湯の華雑炊セット



※イメージです

豆腐本来の  
旨みが楽しめます!

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。

9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。

ペンギンルームで活躍中!  
○○○世代の保育士たち

ヒント:P2(特集)で紹介している60~70代の方々です(カタカナ)

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。」9月号プレゼント係  
FAX 0952(25)7263 ☎dayori@pref.saga.lg.jp

締め切り 9月20日(金) ※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。

### れんこんしゅうまい



県産れんこんのモチモチ感とシャキシャキ感が楽しめるレシピです。

佐賀の旬を  
おいしく  
いただき  
ま〜す!

エネルギー 213kcal(1人分)

材料(4人分) れんこん……150g しゅうまいの皮……1袋(30枚)  
豚ひき肉……150g グリーンピース……16個  
玉ねぎ……1/4個 キャベツ……2~3枚  
ポン酢……お好みで

酒……大さじ1 ごま油……大さじ1  
しょうゆ……大さじ1 塩・こしょう……少々

#### 作り方

- れんこんは皮をむき、さっと水にさらす。ビニール袋に入れ、すりこぎなどでたたく。食感が残る程度
- ポウルに豚ひき肉、④を入れ混ぜ合わせ、みじん切りにした玉ねぎと①を加え、さらに混ぜ合わせる。
- しゅうまいの皮は千切りにし、バットに広げる。
- ②のたねを16等分に丸め、③を全体にまぶしつけ、グリーンピースを飾る。
- フライパンにキャベツの葉を敷き、しゅうまいがくっつかないように並べ、水を1/4カップほど入れ、蒸し焼きにする。
- 器に盛り、お好みでポン酢をかけて完成!

レシピ提供 白石町食生活改善推進協議会