

県民だより

さががすき。

Saga ga Suki



地域の
災害ボランティア

2020 8
毎月発行 No.476 令和2年8月号

県民だより さががすき。2020 8

令和2年8月号
毎月発行 No.476

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。



大きな網は全身で抱え込みます

海に浮かべた長さ35m、直径40cm程もある巨大な網を約60人の男たちが引き合います。丈の長い「どんざ」(漁師の仕事着)に身を包み、太鼓の合図で海に駆け込んで、男気や力強さを披露します。

紅白に分かれ、「ハル、ライサーのエンヤサー」の掛け声で網を引くと陸からも大きな声援が送られます。

大人たちの綱引きの前には中学生以下の子どもたちが参加する「子

水しぶきをあげ
巨大な網を引き合う

唐津市鎮西町の波戸漁港で毎年8月15日に行われている「海中盆綱引き」。朝鮮出兵(文祿・慶長の役)で名護屋城に陣を構えていた豊臣秀吉が、将兵の士気高揚と戦没者の供養を目的に始めたといわれています。勇壮な祭りを受け継ぐ、波戸自治会の山下さんにお話を伺いました。

次代へつなぐ
佐賀の志
かたりぐさ



File 46

波戸自治会

やました きちよし
会長 山下 吉義さん



子どもたちも
楽しく参加

「波戸で育つ子どもたちは、最初は迫力に驚きますが綱引きに参加するのが楽しく、当たり前になつていくんです。綱引きが終わっても海で泳いで楽しんでますよ。伝統ある祭りなのでこれからも続けていきたいです。地区外の人にもぜひ見に来てもらいたいですし、どんざも貸しますのでも参加できますよ。」と山下さん。綱引きに合わせて帰省する若者も多く、祭り前の清掃活動にはたくさんの方が参加します。祭りが地域の団結を紡いでいます。

令和2年の「海中盆綱引き」は中止となります。

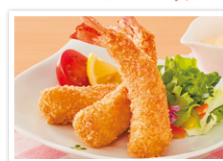
唐津市鎮西市民センター
☎0955(53)7150

毎月抽選で8名様に当たる!

読者プレゼント

かみ
神えびフライ
(10尾セット)

厳選された特大サイズ(15cm)の
エビとこだわりの衣!



住所・氏名・電話番号・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。

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(木) ※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!

柔らかく肉本来の
旨味を味わえます!

よりよい紙面づくりのため、
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



「紙面アンケート」をクリック!

※携帯電話等の場合、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



しろうし牛 希少部位盛り合わせ
焼肉セット600g(冷蔵)

応募期間 8月31日(月)まで

★7月号クイズの答え → Live

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

※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。

茄子と鶏肉のうま煮

県産のみずみずしい茄子と鶏肉を
さっぱりと味わえます。



佐賀の旬を
おいしく
いただきます
ま〜す!



エネルギー
204kcal(1人分)

材料(4人分)

鶏もも肉……1枚(280g)
米粉……………大さじ2
茄子……………2本(260g)
油……………大さじ1
さやいんげん……………8本
梅干し(種をのぞく)……1個

だし汁………2カップ
みりん………大さじ1
しょうゆ………大さじ1
酒……………大さじ1
砂糖……………大さじ1/2

作り方

- 鶏もも肉は一口大のそぎ切りにし、米粉をまぶす。
- 茄子はへたを取り、縦横半分に切って、皮に細かく斜めに切込みを入れる。熱したフライパンに油を敷き、油がまわる程度にさっと炒める。
- さやいんげんは青茹でし、3cmの長さに切る。
- 鍋に④を入れて煮立て、①の鶏肉を1つずつ入れて煮る。鶏肉に火が通ったら②の茄子と③のさやいんげん、梅干しを加え、好みのやわらかさに煮たら完成!

レシピ提供 嬉野市食生活改善推進協議会