

県民だより

# さががすき。

Saga ga Suki



想像から  
生まれる  
佐賀の未来



## ふるさとから羽ばたく 起業家たち

佐賀をスタートアップの聖地に

2022 **6**  
毎月発行 No.498  
令和4年6月号

県民だより さががすき。2022 **6**  
令和4年6月号  
毎月発行 No.498

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  
FONTS 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。



／2人で1頭の獅子となり、勇壮に舞いを披露／

「昨年、若い世代にながため、それまで成人が担っていた獅子役の一人に中学生を抜擢しました。5カ月間みっちり練習して、本番はみごとに舞ってくれましたよ。本人も『やってよかった』と言ってくれました。また、就学前の子どもたちが演じる『獅子』

平和や幸せを願う  
獅子舞は町の宝

鳥栖市藤木町に伝わり、その起源は江戸時代後期といわれる藤木の獅子舞。現在は毎年10月の第4日曜日に藤木宝満神社などで奉納され、鳥栖市の重要無形民俗文化財となっています。もともとは疫病や争いをおさめたり、豊作を祈願する神事でしたが、今では町の人たちが楽しみにする賑やかなお祭りとなっています。保存会会長の田中さんにお話を伺いました。



／かわいらしい獅子つり／

「昨年、若い世代にながため、それまで成人が担っていた獅子役の一人に中学生を抜擢しました。5カ月間みっちり練習して、本番はみごとに舞ってくれましたよ。本人も『やってよかった』と言ってくれました。また、就学前の子どもたちが演じる『獅子』

藤木の獅子舞は昨年11月の「第4回伝承芸能祭」でも披露され、みごと県知事賞を受賞。田中さんは「進学や就職で鳥栖を離れた人は、獅子舞のお囃子や鉦の音を聞くと『ふるさとに帰ってきた』と感じると言います。この獅子舞は藤木町の宝ですし、これからも続けていきたいです」と笑顔。地域の平和や人々の幸せを願って、これからも受け継がれていきます。

同 藤木町獅子舞保存会  
☎0942(8)5997

次代へつなぐ佐賀の志  
かたりぐさ  
File 57



藤木町獅子舞保存会  
会長 田中 義信さん

子つり』という獅子を操る役は、昨年初めて女の子が果たしました。『はーやせーはーやせー』というお囃子に町の皆さんも感激されていましたよ。」

### 読者プレゼント

毎月抽選で  
8名様  
に当たる!

副島園(嬉野市) 最高級栽培で育てた 最高級一番摘み嬉野茶!

極上煎茶 玉翠(80g)と 嬉野茶の詰め合わせ

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。



6月号 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。

名護屋城博物館に復元 黄金の○○

ヒント P4(県政トピックス)で紹介。豊臣秀吉が政治や外交で使用。

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。」6月号プレゼント係  
FAX 0952(25)7263 ☎dayori@pref.saga.lg.jp

締め切り 6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 ☎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TwitterやFacebookなどで紹介することがあります。

佐賀の旬を  
おいしくいただきます!

アスパラガスの  
クリーム煮

エネルギー  
248kcal  
(1人分)



県産のアスパラガス  
は甘さと柔らかさが  
特徴です

県産アスパラガスと鶏肉に  
クリーミーなソースがからんで絶品!

材料(4人分)

アスパラガス.....120g  
にんじん.....80g  
玉ねぎ.....1個  
鶏むね肉.....260g  
塩・こしょう.....少々  
小麦粉.....20g(肉にまぶす)  
植物油.....大さじ1(炒め油)  
小麦粉.....20g  
水.....200cc  
固形シイソウ.....4g  
牛乳.....300cc

作り方

- 1 アスパラガスは根元5cmほど皮をむき、ゆでたら3cmの斜め切りにする。
- 2 にんじんは乱切りにして、ゆであおく。玉ねぎは皮をむき、薄切りにする。
- 3 鶏むね肉は一口大に切り、塩・こしょうをし、小麦粉をまぶして、フライパンで焼き、火を通す。
- 4 ③に玉ねぎを加え、火が通ったら小麦粉をふり、よく炒める。水とアイオンを加えて加熱し、全体をなじませ、牛乳を加える。
- 5 ④ににんじんとアスパラガスを加え、味をととのえたら完成!

レシピ提供 西九州大学 健康栄養学部