

県民だより

さががすき。

Saga ga Suki



Kenmindayori

No. 500

Special Thanks

特集

県民だより500号

さがが **もっと** すきに
なってもらえるように!

県民だより **さががすき。** 2022

令和4年8月号
毎月発行No.500

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。

8

毎月発行 No.500

令和4年8月号

壮観な浮立は まるで大名行列

次代へつなぐ佐賀の志
かたりくさ

File 58



千栗八幡宮
ひがし まさひろ
宮司 東 正弘さん

幼き日の柔道家・古賀稔彦さんが石段を上り下りして足腰を鍛えたという逸話も残る、みやき町白壁地区の千栗八幡宮。この神社の秋祭り(毎年9月15日前後の日曜日に開催)で奉納されるのが、約300年続く「千栗八幡宮奉納行列浮立」です。100名以上で練り歩く姿は、まるで大名行列のよう。浮立を見守ってこられた千栗八幡宮の宮司、東さんにお話を伺いました。



豪華な衣装で練り歩きます

「行列浮立では鉦、笛、太鼓のほか獅子舞も町を練り歩き、獅子に頭を噛んでもらって無病息災を祈願します。獅子を怖がる子どももいますけどね。」
小さな子どもたちが担当する犀の毛という役もあり、



犀の毛役で子どもたちも参加

小学生から大人まで地域総出で行われる行列浮立。本番中はみんなイキイキしています。すし、終わつたあとは、役を果たして心から満足している顔を見せられます。だからこそ、地域の祭りは大切にしていかなければと思えます。」

ふるさとを離れた人が行列浮立に参加するために帰省することもあるそう。残念ながら今年にはコロナ禍で開催が見送られることになりましたが、地域の人々の想いがあるかぎり、壮観な行列の火が消えることはありません。

千栗八幡宮
☎0942(86)5566

読者プレゼント

毎月抽選で
8名様
に当たる!

塚島ファーム(鹿島市)
ステラ
STELLAジェラート
8個セット

新鮮な生乳をたっぷり
使ったジェラートです!



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(土)** ※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!



佐賀牛・赤身(モモ)
ステーキ4枚(400g)(冷凍)

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 検索
「紙面アンケート」をクリック!

応募期間 **8月31日(水)**まで

★7月号クイズの答え → さいごう

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!

シシリアン そうめん

エネルギー
631kcal
(1人分)

神埼そうめんはコシの強さと歯ごたえの良い食感が特徴です

佐賀のB級グルメ シシリアンライスをアレンジしたレシピです!

材料(4人分)	作り方
牛肉(薄切り).....200g 玉ねぎ(中).....1個 サラダ油.....大さじ1 神埼そうめん.....400g ごま油.....小さじ4	① レタスは食べやすい大きさにちぎる。パプリカはくし切り、きゅうりはせん切り、小ねぎは小口切り、ミニトマトは1/4に切る。玉ねぎは半量きゅうりスライスし、残りはすりおろす。
焼肉のたれ.....大さじ4 清酒.....大さじ2と1/2	② 牛肉は食べやすい大きさに切り、すりおろした玉ねぎと①を混ぜたものに30分漬けこむ。
レタス.....1/4個 黄色パプリカ.....1/4個 きゅうり(小).....1本 ミニトマト.....8個 マヨネーズ.....大さじ2と1/2 いりごま(白).....8g 小ねぎ.....8g	③ 鍋にサラダ油をひき、スライスした玉ねぎを炒める。玉ねぎがしんなりしたら②を入れ、さらに炒め、肉に火が通ったら火を止める。
	④ そうめんをゆで、しっかり洗って冷ましたら、水気を切ってごま油で和える。
	⑤ 器にレタスをしき、④、トッピング野菜、③、マヨネーズ、いりごま、小ねぎの順に盛りつけて完成!

レシピ提供 西九州大学 健康栄養学部