

県民だより

さががすき。

Saga ga Suki

佐賀の
新たな
旅物語

スローで
行こう!

ディープに
行こう!



2022 **12**
毎月発行 No.504
令和4年12月号

発行 / 佐賀県 広報広聴課
〒890-0001 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。

県民だより **さががすき。** 2022 **12**
令和4年12月号
毎月発行 No.504

浮立の継承によって 生まれる絆と誇り

次代へつなぐ佐賀の志
かたりぐさ

File 60



鳥栖市村田町
区長 古賀 嘉道さん

今年10月、鳥栖市村田町・江島町で3年ぶりに『村田浮立』が行われました。市の重要無形民俗文化財に指定されており、今年はそのそれぞれの町から約200名が祭りに参加。村田八幡神社で神輿に神を移す神事を行ったあと、獅子・羽熊・鉦・太鼓・笛などの行列浮立が町を練り歩きます。村田町の区長、古賀さんにお話を伺いました。



町を練り歩く行列浮立

「今年は時間を短縮しての開催でしたが『開催してもらってよかった』という声を多くいただきました。嬉しく思います。子どもが獅子から頭を噛んでもらうと無病息災のご利益があるといわれていますが、ご心配の方も『病気になるまいやう頭を噛んでください』とお願いされました。」



獅子釣りや獅子舞

村田浮立で太鼓や獅子釣り(獅子を操る役)を担うのは小さな子どもたち。また、羽熊は小学5・6年生、鉦は中学生など年齢ごとに役割があり、2週間ほど地域の指導者のもとで練習に励みます。「いろいろな準備の中で世代を超えたつながりが生まれることも祭りの良さだと思います」と古賀さん。祭りの当日、子どもたちは自分の役目を立派に果たし、それを見守る親御さんたちも目々誇りに満ちていました。村田浮立は町の人々の誇りであり、継承していく中で絆が生まれる大切な地域の祭りです。

問 鳥栖市教育委員会事務局生涯学習課
☎0942(85)3965

読者プレゼント

毎月抽選で
8名様
に当たる!

佐賀のブランド品種!
「いちごさん」(2パック)



みずみずしい
果汁と
やさしい甘さ!

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。」12月号プレゼント係
FAX 0952(25)7263 ☎dayori@pref.saga.lg.jp



締め切り **12月20日(火)** ※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!

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



佐賀牛・ハンバーグ
6個セット(冷凍)

※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

応募期間 **12月31日(土)まで**

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!

佐賀野菜たっぷり オムレツ



エネルギー
313kcal
(1人分)



県産れんこんは、
糸ひきか良く、ホク
ホク、モチモチの
食感を楽しめます

寒い季節にぴったり!
電子レンジで簡単につくれるオムレツです

- | 材料(4人分) | 作り方 |
|--------------------|--|
| 玉ねぎ.....1/2個 | ① 玉ねぎはみじん切り、しめじは石づき部分を切り落とし1cmの大きさに切る。 |
| しめじ.....80g | ② れんこんは皮をむいて薄いちょう切りにし、ゆでる。ほうれん草はゆでて1cmの大きさに切る。 |
| れんこん.....120g | ③ ポウルに卵・牛乳・塩・黒こしょうを入れ混ぜる。 |
| ほうれん草.....120g | ④ ツナ缶、ミックスベジタブルと①②を耐熱用容器4つに分け入れ、③を入れる。 |
| 卵.....4個 | ⑤ ラップをふんわりかけ電子レンジ(600w)で10分加熱する。 |
| 牛乳.....60cc | ⑥ 電子レンジから一度取り出し、ピザ用チーズをかける。 |
| 塩・黒こしょう.....少々 | ⑦ 最後にケチャップをかけて完成! |
| ツナ缶.....140g | |
| ミックスベジタブル.....180g | |
| ピザ用チーズ.....60g | |
| ケチャップ.....適宜 | |

レシピ提供 西九州大学 健康栄養学部