

県民だより

さががすき。

Saga ga Suki

2024

2

令和6年2月号

No.518

毎月発行

佐賀県

県民だより さががすき。

2024

2

令和6年2月号

毎月発行 No.518

○

○

○

○

○

○

○

○

○

○

○

○

○

○

○



太鼓囃子を奉納する皮浮立

大日皮浮立保存会の会長、吉野さんにお話をうかがいました。大日の皮浮立には子ども浮立、女浮立、男浮立があり、この地区のみんなが皮浮立に携わっています。太鼓は叩く所作が大事なのですが、子どもたちは覚えるのが早

「大日の皮浮立」は武雄市橋町の大地地区に伝わるお祭り。毎年7月28日に、大日宮へ奉納され、武雄市の重要無形民俗文化財に指定されています。皮浮立の「皮」とは、太鼓など皮でつくられた楽器のこと。大太鼓、縮太鼓、大胴、小鼓、笛などで披露される3曲のお囃子は、だんだんテンポが速くなり、そのリズムに合わせて地域の人々の熱気も高まっています。

心と体に刻まれる

お囃子のリズム



次代へつなぐ 佐賀の志

File 66



大日皮浮立保存会 会長の吉野勝美さん



子どもたちも大人と同じ演目を披露!

大日皮浮立保存会(吉野) 090(1971)9331

いですね。お祭りには家族で参加できますし、子どもたちはみんな楽しんでみながら一生懸命叩いてくれるので私もうれしいです。小学生から中学生まで、いろいろな大きさの太鼓に挑戦する子どもたち。祭りの囃子を聞くと、すぐに太鼓を叩けるほど体に染みついていてる子もいるそう。吉野さんは「この町を出た人が、浮立の日だけは帰ってくることもあります。地域みんなが集まる場所として祭りを残していきたい」と話してくれました。大日地区の人々のつながりが生む浮立の響き。子どもたちは太鼓のリズムを通して、ふるさとの伝統を心と体に刻んでいます。

読者プレゼント

毎月抽選で8名様に当たる!

佐賀生まれのブランド柑橘! にじゅうまる (2~3個)



今月は

豊かな甘みとジューシーな果汁!



住所・氏名・電話番号・クイズの答え・本誌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。

2月号キーワードクイズ

次の○に入る言葉(カタカナ)をお答えください。

アーティスティックスイミングの日本代表選手団

○○○○○ ジャパン

ヒント P4(県政トピックス)で紹介。3月には佐賀で代表合宿を予定。

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。」2月号プレゼント係 FAX 0952(25)7263 dayori@pref.saga.lg.jp

締め切り 2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

★1月号クイズの答え → 佐賀之

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、ほかの事業者には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SNSなどで紹介することがあります。

佐賀の旬を おいしいいただきます!



牛津高校 食品調理科3年 たなか けい 田中 奎伊さん

旬の野菜で体もあたたまるお鍋 スープも一緒にお楽しみください!

HOT! 旬野菜で ほっとミルフィーユ鍋



エネルギー 228kcal (1人分)

(土鍋7号サイズ) 材料(4人分)

- 白菜.....1/4株
- 豚バラ肉.....160g
- れんこん.....80g
- 大根.....1/8本
- だし汁.....600cc
- みりん.....小さじ2
- A 酒.....小さじ2
- 薄口しょうゆ.....小さじ1
- みそ.....大さじ3
- 大根おろし.....40g
- B かいわれ大根.....1/8パック
- れんこんチップ.....5枚
- キムチ.....適量

作り方

- れんこんと大根は2mm以下の薄い輪切りにする。
- 白菜・豚バラ肉・れんこん・大根の順番に重ねる。(繰り返す)
- ②を5cm幅に切り、切り口を上にして土鍋に敷き詰める。
- ③に合わせたAを加え、強火で加熱する。
- 沸騰したら弱火にし、白菜がしんなりするまで約10分加熱する。
- 最後にBをのせ、キムチは(お好みで)別皿に添えて完成!

レシピ提供 牛津高校 食品調理科

特集

アートでつながる

やさしい地域へ

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

UD 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。