

県民だより

さががすき。

saga ga suki

1868 SAGA 2018
肥前さが幕末維新博覧会

佐賀さいこう博
10th ANNIVERSARY
2018.3.17 - 2019.1.14
絶賛開催中!

2018 09

毎月発行 No.453
平成30年9月号

特集

世界最高峰の舞台へ!!



佐賀から羽ばたくアスリートたち

県民だより さががすき。 2018 09 平成30年9月号 毎月発行 No.453

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



息の合った天衝舞を披露

「三日月をかたどったテンツクを頭上に乗せる天衝舞浮立の中でも、米多浮立はテンツクの大ささと、黒装束で3人同時に舞うのが特徴です。幼児から小・中・高校生、大人と年代毎に役割があり、幼児は親に抱えられながら参加しています。」
近年では奉納がない年に幼児から中学生までの子どもたちだけの「子ども米多浮立」も開催されています。

「奉納の浮立と同じ内容を子どもたちが演じ、天衝舞は中学生が舞います。大人の役をできるとあつ

上峰町の前牟田地区で寛永18(1641)年に始まったとされる米多浮立は、五穀豊穡を願い、2年に一度、10月の2日間にわたって道浮立や勇壮な天衝舞が披露されます。浮立の伝承や後継者育成に取り組んでいる、米多浮立保存会の松田会長にお話を伺いました。

伝統を受け継ぐ大切さも継承する天衝舞

次代へつなぐ佐賀の志
かたりぐさ



File 33
米多浮立保存会
会長
松田 幹雄さん

「米多浮立を初めて知る子どもが「伝統を受け継ぐ大切さを感じました」と言ってくれた時は、嬉しかったです。米多浮立は大人から子どもまで一つになって取り組む地域の伝統です。ここを離れても帰って来なくなるような、ふるさとの祭りにしていきたいですね。」と370年以上の歴史ある祭りを次世代へ伝えていきます。

問 上峰町教育委員会文化課
0952(25)4634

佐賀県伝承芸能祭(P4に掲載)
子ども米多浮立:10月28日(日)
(維新博特設ステージ)



約5kgもある巨大なテンツクを体験

て、子どもたちは積極的に参加してくれますね。」と笑顔の松田会長。保存会では30年程前から地域の小・中学校で浮立の歴史を紹介したり、テンツクや衣装道具などに触れる体験学習を行っています。

読者プレゼント

[7倍希釈タイプ]

毎月抽選で8名様に当たる!



添加物不使用の自然派飲料(P5で紹介)

シャンティスイッチェル

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。

アップル&ジンジャー(180ml) 2本
ゆず&ジンジャー(180ml) 1本

9月号 キーワードクイズ

次の○に入る言葉をお答えください。

SAGAスポーツ○○○○○構想

ヒント:特集(P3)で紹介した佐賀の新たなスポーツ推進モデル(カタカナ)

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。」9月号プレゼント係
FAX 0952(25)7263 ☒ dayori@pref.saga.lg.jp

締め切り

9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

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。

にいもじ

佐賀の旬をおいしくいただきます!

佐賀産のみずいもをさっぱりと楽しめる佐賀の郷土料理です。



材料 (4人分)

- みずいも.....200g
- 酢.....100cc
- ① 砂糖.....大さじ3
- ② 薄口しょうゆ.....小さじ2
- 柚子こしょう・一味唐辛子.....お好みで

作り方

- 1 みずいもは根から葉に向かって皮を剥き、4cm幅に切る。さらに縦に1cm幅ぐらいに切り、水にさらす。
- 2 ①を鍋に入れ、沸騰させる。
- 3 ②にみずいもを何回かに分けて入れ、それぞれ30秒ほど煮る。
- 4 柚子こしょうや一味唐辛子をお好みで加え、煮汁ごと容器に移して冷蔵庫でよく冷やす。
- 5 冷えたら器に盛りつけて完成!

レシピ提供 佐賀市食生活改善推進協議会