

県民だより

さががすき。

saga ga suki

2023

8

令和5年8月号

No.512

毎月発行

佐賀県

特集

SAGAサンライズパークへ でかけよう!



県民だより さががすき。 2023 8 令和5年8月号 毎月発行 No.512

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

見やすくなるバーコードデザイン フォントを採用しています。



勇壮に舞う虎浮立

「立野川内浮立は子どもたちが中心となるお祭りです。笛、鉦、地囃子の伴奏に合わせて、子どもたちが大太鼓を打ち、さまざまな演目を舞います。特に虎退治をモチーフにした演目『虎浮立』が見どころです。夏休みに集まって練習を行います。年に1度の舞台に向けての準備をします。奉納する14演目の中で、毎年演じる役が変わります。子どもたちが舞う浮立は、美しくなるように、所作の



子どもたちが舞う三番叟

立野川内浮立保存会(森山) ☎070(2429)7612

この3年間はコロナ禍で中止となっていたが、今年は再び執り行われる予定です。舞を伝え残していくことの難しさを感じていますが、浮立を通じて子どもたちと共に地域の伝統を今後も繋いでいきたいです。ね」と森山さん。

一つひとつまで妥協せずに練習し、心を込めて舞を踊っています。楽しかった。新しい演目にも挑戦したい」と言ってくれるので嬉しいですね」と話します。

かたり 次代へつなぐ 佐賀の志 File 62

勇壮な虎と子どもたちの懸命さが伝わる祭り

武雄市山内町の立野川内八幡宮では、毎年秋のお彼岸の中日に五穀豊穣に感謝し、立野川内浮立が奉納されます。奉納されるのは、昔から受け継がれてきた14の演目です。立野川内浮立保存会の森山さんにお話を伺いました。



立野川内浮立保存会 師匠 森山 親良さん

読者プレゼント

毎月抽選で8名様に当たる!

アイスと羊羹が合体した これまでにない食感!



本練3本・紅練3本・塩あずき4本

村岡総本舗 ようかんアイスキャンデー 住所・氏名・電話番号・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。

〒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(日) ※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

ホームページのアンケートに答えてゲット!

よりよい誌面づくりのため、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 「誌面アンケート」をクリック! ※携帯電話などの場合、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



トンネル熟成ハム・ソーセージセット (唐津くん煙工房) 応募期間 8月31日(木)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 おいしいにいただきます!

鹿島高校 食品調理科3年 かわした こうこ 川下 倅子さん

夏野菜たっぷり チキンソテー

県産鶏肉に季節の野菜をたっぷり。 さっぱり感で食欲も増します!

エネルギー 327kcal (1人分)

材料(4人分) 作り方

酒	1/4カップ	1 酒、みりんを鍋に入れ、火にかける。アルコールがとんだら、Aを加える。しっかり混ぜたら、みじん切りにした玉ねぎと合わせる。
みりん	1/4カップ	
玉ねぎ	1個	
なす	1/2本	
ピーマン	1個	
ズッキーニ	1/2本	
トマト	1/2個	
サラダ油	適量	
鶏もも肉	2枚	
塩・こしょう	適量	
にんにく	5g	
砂糖	大さじ1	
A 酢	大さじ1/2	
しょうゆ	大さじ2	
ごま油	大さじ1	

2 なす・ピーマン・ズッキーニ・トマトは1cm角に切り、サラダ油で炒め、①と合わせる。

3 鶏もも肉は塩・こしょうで下味をつけ、フライパンで皮目からしっかり焼く。裏返して②のたれをからめながら焼く。

4 ③を器に盛りつけ、②の具材をかけた後完成!

レシピ提供 鹿島高校(大手門学舎) 食品調理科