

県民だより

さががすき。

saga ga suki



特集

次々と動き出す、 「唐津プロジェクト」

県民だより さががすき。 2026 8 令和8年8月号 毎月発行 No.548

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 FONT 見やすいユニバーサルデザイン フォントを採用しています。



独特の衣装のモッショを中心に優雅に舞う

「中野地区の荒踊は、背中に鳳凰の模様が描かれた衣装をまとったモッショ(猛将)を中心に、カキ(垣)と呼ばれる舞手たちが取り囲み、笛や鉦の音に合わせて舞います。特徴は、優美な手の所作と厳かな舞。舞手も高校生から40代まで幅広く、さまざまな世代が一緒に踊っています。舞の作法は先輩から後輩へ直接伝えられていて、それも中野地区の伝統の一つです。こうして受け継が

武雄の秋を告げる伝統芸能「荒踊」。毎年、秋分の日奉納祭の舞台を彩ります。その昔、武雄の武将・後藤氏が島原の有馬氏を打ち破ったことを祝い、足軽たちが即興で踊ったことが起源と伝えられています。今回は、中野荒踊保存会の松石さんとお話を伺いました。

伝統をつなぎ厳かに舞う

次世代へつなぐ佐賀の志
かたりぐさ

File.81



なかのあらおどり
中野荒踊保存会
まついし なおひさ
松石 直久さん



こども荒踊で
祭りを盛り上げます

れてきたからこそ、今も荒踊の文化が絶えることなく続いています」と微笑む松石さん。
「この地域の人々にとって、荒踊は一年で最も大切な祭りです。こどもたちも、銭太鼓やこども荒踊で祭りに参加しています。みんな楽しそうで、祭りの中で、地域の伝統や文化を体感しています。約490年にわたって受け継がれてきた荒踊の伝統を、これからもしっかりと次の世代へつないでいきたい」と話します。
地域の人々を結び付ける優雅な舞は、これからも大切に受け継がれていきます。
(P6で紹介している伝承芸能祭に出演)

問 中野荒踊保存会(松石)
☎090(8762)9552

読者プレゼント

今月は



毎月抽選で8名様に当たる!

友樹飲料(小城市) レトロなパッケージが懐かしい
スワンサイダー(330ml×12本) 昔ながらのサイダー!

住所・氏名・電話番号・クイズの答え・本誌の感想を書いて下部応募先へ、はがき、FAX、Eメールでご応募ください。

8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。

ジャック・マイヨールが愛した唐津の海にちなんで命名
○○○・○○○○○○○

ヒント 特集(P.4-5)で紹介。唐房バイパスから波戸岬までの約20kmをつなぐ、絶景のドライブコースです!

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(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

抽選で5名様に当たる! WEBアンケートに答えてゲット!

※回答はお一人様1回限りとしてさせていただきます
佐賀牛・内ももブロック(400g)(冷蔵)
「読面アンケート」をクリック! 応募期間 8月31日(月)まで

お問い合わせ ★7月号クイズの答え → 佐賀海苔
▶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SNSなどで紹介することがあります。

佐賀をおいしく「いただきます!」

ならべて簡単! パリパリのりマヨピザ

エネルギー
614kcal
(1枚分)



牛津高校
食品調理科3年



うめざき りな
梅崎 梨奈さん オラアザガンドラさん

こどもさんと一緒に、
楽しく作れます!

レシピ提供/牛津高校 食品調理科

材料(18cm 1枚分) 作り方

- | | |
|---------------------|--|
| ベーコン.....2枚 | ① ベーコンは1cm幅、たまねぎは薄くスライス。アスパラガスは、皮をピーラーでむいて3cm幅の斜め切りにし、さっとゆでてザルで水気をきる。 |
| たまねぎ.....1/4玉 | ② 小さめのボウルにオリーブオイルと①を入れからめる。 |
| アスパラガス.....2本 | ③ Aを混ぜ合わせる。 |
| オリーブオイル.....小さじ2 | ④ フライパンに油を薄くひき、餃子の皮を隙間ができないように敷きつめる。混ぜ合わせたAを餃子の皮にまんべんなく塗り、その上から②をならべ、ミックスチーズを全体にちらし、マヨネーズを格子状にかける。 |
| マヨネーズ.....大さじ2 | ⑤ 蓋をして火をつけ中火で約5分焼く。さらにトースターで表面に焼き色がつくまで焼く(オープンにそのまま入れて焼く場合250℃3~5分)。 |
| A 鶏がらスープの素.....小さじ1 | ⑥ 焼けたら刻み海苔をかけて完成! |
| 砂糖.....小さじ1 | |
| 餃子の皮.....15枚 | |
| ミックスチーズ.....20g | |
| 刻み海苔.....適量 | |