

# さががすき。

Saga ga Suki

1868 2018

肥前さが幕末維新博覧会

佐賀さいこう博

15th ANNIVERSARY

2018.3.17 - 2019.1.14

絶賛開催中!

2018

4

平成30年4月号 毎月発行 No.448

特集

伝えたい!

## ワンダフルな SAGA

～佐賀で暮らす外国人の本音トーク～



県民だより さががすき。 4

平成30年4月号 毎月発行 No.448

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

次代へつなぐ佐賀の志  
かたりぐさ



File.30 普茶料理おぎ春香会  
普茶料理おぎ春香会 会長  
中尾 幸子さん



小城市の晴田地区にある祥光山星巖寺で受け継がれて来た「普茶料理」は、江戸時代初期に黄檗宗の僧侶から伝わった中国風の精進料理。一つの卓に盛りつけた料理を4人で取り分け、和気あいあいと楽しむものです。

料理に込めた伝統の味と  
もてなしの心

「普茶料理は、季節の野菜や山菜、豆腐などを煮た後に揚げたり、逆に揚げた後に煮たり、一手間かけて調理をします。海苔や豆腐で作った鰻、山芋で作ったかまぼこ、卵を使わない茶碗蒸しなど、肉や魚料理に見立てた「もどき料理」もあり、特別な時に食べる料理だったようです。」

春と秋に開催している食事で、西九州大学の学生



手際良く料理を盛りつける学生

「食事は60名に約30品の料理を手際良くお出しします。普茶料理を知らなかった生徒さんたちが、手をかけて料理をする大切さや、美しく盛りつける心遣いに普茶料理の魅力を感じて何度も来てくれて嬉しです。」と笑顔の中尾さん。

「素朴ながらも普茶料理ならではの味や伝統を守りつつ、また食べたと思うてもらえる料理をこれからも作っていきたくですね。」と、手間ひまかけた料理を通して、もてなしの心を伝えていきます。

◎小城市観光協会 ☎0952(72)7423

※4月2日から、「春の食会」(4月22日開催)の参加者を募集します

### 読者プレゼント

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。



佐賀県産春野菜セット (ホウレンソウ・なす・きゅうり・トマト・たまねぎ・アスパラガス)

毎月抽選で8名様に当たる!

4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。  
佐賀県は在留外国人増加率(対前年比) 全国 ○位!

ヒント:特集(P2)で紹介した、在留外国人増加率の順位です(数字)

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。」4月号プレゼント係  
FAX 0952(25)7263 ☒dayori@pref.saga.lg.jp

締め切り 4月20日(金) ※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。



アスパラガスのガレット

旬のアスパラガスを香ばしいサクサク食感でいただきます!

レシピ提供 有田町食生活改善推進協議会

材料(1枚分)

アスパラガス.....4本	こしょう.....少々
ベーコン.....20g	オリーブオイル.....適量
ピザ用チーズ.....30g	
片栗粉.....大さじ1	[つけあわせ]
カレー粉.....小さじ1/2	トマト.....1/2個

- 作り方
- 1 アスパラガスは根元部分の皮を剥いでそぎ切りにし、レンジ(500W)で約1分、やわらかくなるまで加熱する。
  - 2 ベーコンを細切りにする。ボウルにアスパラガス・ベーコン・チーズ・片栗粉・カレー粉・こしょうを入れて混ぜ合わせる。
  - 3 フライパンにオリーブオイルをひいて熱し、②を入れて平らに広げ、フライ返しで押しつけながら、両面に焼き色がつくまで焼く。
  - 4 皿に盛りつけ、くし形に切ったトマトを添えて完成!

★3月号クイズの答え → 3月17日