

県民だより

# さががすき。

Saga ga Suki

2020  
毎月発行 No.472  
令和2年4月号

# 4

県民だより さががすき。 2020 4

令和2年4月号  
毎月発行 No.472

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

見やすいユニバーサルデザイン  
フォントを採用しています。

特集

## 食品ロスを減らして、循環型の社会へ



重い鉦を高々と頭上に掲げ叩く「差し」

また、町内を巡る道囃子では、太鼓や鉦に合わせ約120人の小学生が踊りながら練り歩きます。中でも大太鼓を打つ3人の男の子は、

「安政2年(1855年)」と刻まれた鉦が今も残っている。160年以上の歴史があるようです。10人の鉦打が一糸乱れず舞う姿は勇壮で、特に鉦を片手で頭上高く持ち上げて叩く「差し」が見所です。子どもたちにとっても鉦打は憧れの存在ですが、かなりの練習と経験が必要なんです。」

浮立の音頭をとる要です。「太鼓が全てのリズムを決めるので、選ばれた子どもたちは一生懸命練習してくれま



踊りながら赤く子どもたち

問 宿町神幸祭実行委員会(田中)  
☎080(4904)2192

### 読者プレゼント

毎月抽選で8名様に当たる!

銅賞受賞 インターナショナルチョコレート  
アワード2019世界大会

#### グランポワール(唐津市)の雪うさぎチョコレート

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。



県産白いちごのグラマラスな風味!

#### 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。

### みんなで意識して行動しよう! 食品○○の削減

ヒント:P2(特集)で取り上げているテーマ(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。」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(月) ※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

★3月号クイズの答え → 2023

#### 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

☎0952(25)7219 FAX0952(25)7263  
佐賀県 広報広聴課 ☎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。

### 高らかに響く 勇壮な鉦の音

次代へつなぐ  
佐賀の志  
かたりぐさ



File 44

宿町神幸祭実行委員会

委員長 田中 秀規さん

第2回佐賀県  
伝承芸能祭入賞

### 春キャベツと豚肉の 新玉ねぎソースかけ



甘みのある県産春キャベツを使った、さっぱりヘルシーなレシピです。

佐賀の旬を  
おいしく  
いただき  
ま〜す!

エネルギー 180kcal(1人分)

- 材料 (4人分)
- |                |                 |
|----------------|-----------------|
| 新玉ねぎ.....1/2個  | 豚こま切れ肉.....200g |
| ポン酢.....大さじ4   | 塩・こしょう.....少々   |
| 春キャベツ.....1/2玉 | 酒.....少々        |
| トマト.....1個     | アーモンド.....4粒    |

#### 作り方

- 1 新玉ねぎはすりおろして、汁ごとポン酢と混ぜる。  
ポイント 半日〜一晩、冷蔵庫でなじませると、よりおいしくなります
- 2 春キャベツはざく切り、トマトは薄切りにする。
- 3 豚こま切れ肉に塩・こしょうを少々振り、春キャベツと一緒に10分ぐらい酒蒸しにする。
- 4 器に③を盛り、トマトを添えて①をかける。
- 5 アーモンドを小さく砕き、散らしたら完成!

レシピ提供 玄海町食生活改善推進協議会