

県民だより

さががすき。

Saga ga Suki



県民だより さががすき。2022 10 令和4年10月号 毎月発行No.502

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

UD 見やすいユニバーサルデザイン FONT フォントを採用しています。

特集
ロマ佐賀列車に乗って
カフェをめぐるプチ冒険へ!

2022 10 毎月発行No.502 令和4年10月号

次代へつなぐ佐賀の志
かたりぐさ

File 59

曳山囃子のリズムは 唐津っ子の鼓動

唐津くんちは毎年11月に開催される唐津神社の秋季例大祭。平成28年にはユネスコ無形文化遺産に登録されました。勇壮な14台の曳山が町を巡行するときに欠かせないのが曳山囃子。笛・鐘・太鼓の響きが人々の気持ちを盛り上げます。唐津曳山囃子保存会の会長、福島秀一さんにお話を伺いました。

「唐津くんちの曳山囃子は主に中高生が演奏します。囃子の練習はそれぞれの町でも行いますが、私たち保存会でも各町から集まった子どもたちの練習会を開いています。町や学校の垣根を越えて親睦を深める機会になりますし、ここで生まれたつながりは、子どもたちが成長して祭りを運営する立場になったときにも活きるはずですよ。」



唐津曳山囃子保存会 会長 福島 秀一さん

唐津くんちの当日は子どもたちから祭りを楽しんでほしいと語る福島さん。ただ近年は新型コロナウイルス感染症の影響により、曳山巡行の中止や規模縮小を余儀なくされました。そのときの想いについて福島さんは、「これまで、祭りとは『日常ではない特別な3日間』だと思ってい



提供:(一社)唐津観光協会

ました。でも曳山の中止や縮小を経験して、私にとって『祭りがある生活が日常だった』と気づいたんです」と話してくれました。祭りという特別な日常が人々の心に息づいている唐津。その歴史の中で、曳山囃子は唐津っ子の鼓動のようにリズムを刻み続けます。

唐津曳山囃子保存会(福島) ☎090(8664)6721

読者プレゼント

毎月抽選で 8名様 に当たる!

国見山系の天然水で育った だし 岳(有田町)の棚田米(5kg)



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。

10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。
歩いて、漕いで、風を感じて
○○○トライアスロン

ヒント P6(県政トピックス)で紹介。自然に触れながら、地域の魅力を満喫!

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。」10月号プレゼント係 FAX 0952(25)7263 ☎dayori@pref.saga.lg.jp

締め切り 10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

★9月号クイズの答え → サンライズ

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 おいしくいただきます!

枝豆とコーンの 豆乳ミルクスープ



183kcal (1人分) エネルギー

枝豆には、身体をつくるたんぱく質が豊富に含まれています

- 材料(4人分)
- 豚肉(薄切り).....80g
 - 玉ねぎ.....1/2個
 - にんじん(小).....1本
 - 枝豆(さやつき).....25個
 - コーン.....60g
 - バター.....10g
 - 昆布だし.....300cc
 - 牛乳.....100cc
 - 豆乳.....200cc
 - 塩こしょう.....少々
- 作り方
- 1 豚肉は1cm幅、玉ねぎは1cm角、にんじんは5mm角に切る。枝豆とコーンは下ゆでし、枝豆はさやかに取り出し、コーンは粒の状態にする。
 - 2 鍋にバターを入れ、豚肉、玉ねぎ、にんじんを加え炒める。
 - 3 ②に昆布だしを加え、柔らかく煮る。
 - 4 ③に牛乳・豆乳・枝豆・コーンを加え、煮立たせないようにして加熱し、塩・こしょうで味をととのえたら完成!

レシピ提供 西九州大学 健康栄養学部