

県民だより

# さががすき。

Saga ga Suki

2023

# 10

令和5年10月号

No.514

毎月発行

佐賀県

特集

## いつもの道 いつもと違う景色

### Walking Lifestyle



県民だより さががすき。 2023 10 令和5年10月号 毎月発行 No.514

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。



境内で囃子太鼓を披露する子どもたち

「演目の中には大人と子どもが一緒に行うものもあります。子どもたちの演目は、覚えやすいものが中心です。年少から小学生まで練習

伊万里市南波多町府招地区、愛宕権現神社に奉納される「府招浮立」は舞浮立として地域に愛されてきました。毎年10月の第2日曜日、田畑の豊作や雨乞いを祈願して鉦や太鼓を叩き、華麗な舞が披露されます。県指定の重要無形民俗文化財に選ばれており、浮立には三十三ものお囃子が伝わっています。特徴的なのは「バチ渡し」の儀式。バチを掲げると、そこに神様が宿ると言われ、府招浮立ならではの厳粛な所作が今に残ります。府招浮立保存会の会長、松尾さんにお話を伺いました。

かたり 次代へつなぐ 佐賀の志 File 64

### 太鼓や舞を披露して 子どもたちの目が輝く



府招浮立保存会 会長 松尾 仁嗣さん



華やかな衣装で舞い踊ります!

に参加してもらいますが、私が大切にしているのは第一に楽しんでもらうこと。もうひとつは「基本に忠実に」ということ。太鼓の打ち方ひとつでも右打ち・左打ちと決められていて、正しい演技が身につくように教えています。」

参加する子どもたちの中には「太鼓を叩くのが好き!来年もやりたい!」という声も。松尾さんは「子どもたちが大人になったとき、この浮立が地域に帰るきっかけになってくれたら嬉しい」と笑顔。府招の浮立は、この土地の伝統を受け継ぐと同時に、子どもたちの交流の場になって地域の絆をつくっています。

府招浮立保存会 ☎0955(24)2513

### 読者プレゼント

毎月抽選で8名様に当たる!

石積みの高さ日本一の棚田 八幡岳の清水で育てた かわびの 藤野(相知町)の棚田米(5kg) 住所・氏名・電話番号・クイズの答え・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。

今月は



### 10月号キーワードクイズ

次の○に入る言葉(アルファベット)をお答えください。

博物館・美術館南側エリアがリニューアル SAGA ○○○ PATH

ヒント P7(地域HOT通信)で紹介。居心地の良い空間に!

〒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(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

★9月号クイズの答え → オープンエア

### 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SNSなどで紹介することがあります。

佐賀の旬を おいしいいただきます!

秋の味覚、きのこのうま味と れんこんの歯ごたえを楽しめます!

### シャキシャキれんこんと きのこたっぷりリゾット

牛津高校 食品調理科3年 目の しゅんと 日野 駿翔さん



エネルギー 280kcal (1人分)

### 材料(4人分)

- 米……………120g(0.8合)
- れんこん……………70g
- 玉ねぎ……………1/3個
- エリンギ……………1本
- しいたけ……………3個
- えのきだけ(小)……………1/2株
- オリーブオイル……………大さじ1
- 塩・こしょう……………少々
- 白ワイン……………大さじ1
- 水……………300cc
- 固形スープの素……………1個
- 牛乳……………200cc
- チーズ……………70g
- ブラックペッパー……………適量

### 作り方

- 米は洗ってざるに上げ、水気を切る。
- れんこんは5mmのさいの目切り、玉ねぎは粗いみじん切り、エリンギとしいたけは薄切り、えのきだけは3cmの長さに切る。
- 鍋を熱し、オリーブオイルで②を順番に炒め、塩・こしょう、白ワインを加える。最後に①を加えて半透明になるまで炒める。
- 水と固形スープの素を加え、沸騰したら火を弱め、蓋をして水気がなくなるまで約10分加熱する。
- 牛乳を加え、さらに約10分加熱し好みの硬さになったらチーズを加えて仕上げる。
- お皿に盛りつけ、お好みでブラックペッパー、オリーブオイル、野菜の素揚げなどを飾って完成!

野菜の素揚げ れんこん、まいたけ、ごぼう、パセリなど

レシピ提供 牛津高校 食品調理科