

□ ■ ----- □ ■

■ □ お届けします くしびき情報

2024/3/5(火) 発行

メールマガジン くしびき倶楽部

■ □

□ ■ ----- □ ■

第275号

==== 目 次 =====

- くしびき近況
- お知らせ・イベント
- 黒川能関連
- 話題
- 編集室

=====

#### ◆くしびき近況◇

今年は暖冬で過ごしやすい日が多かったものの、3月に入って一気に冬へ逆戻り。ドカ雪が降り肌寒い日が続くなど、気まぐれな天気には、ほとんど困っています。こちらは春の訪れに向け万全の体制を整えているのですから、少しは気を使ってほしいものです。

さて、3月と言えば卒業式ですが、櫛引地域でも櫛引中学校の3年生が62人、櫛引東小学校の6年生が12人、櫛引西小学校が27人、櫛引南小学校が13人、卒業を迎えます。このメールマガジンをお読みの皆さんの中にもそれぞれの学校をご卒業された方がいらっしゃると思いますが、皆さんのころと比べ人数はいかがでしょうか。また、3月1日に鶴岡南、北両高等学校の最後の卒業式が挙行政され、4月には両校を統合し県立中学校を新設した庄内初の中高一貫教育校となる「山形県立致道館中学校・高等学校」が開校します。子どもたちが、健やかに成長できる社会が一番。次代を担う若い皆さんの門出を祝福したいと思います。

若者と言えば、このほど黒川能に携わる若手の皆さんとお話をする機会を得ました。少子化や多様な働き方など、伝統文化を守り継承していくことの難しさや切なさなど率直なご意見を頂戴しましたが、それでも絶やさず受け継いでいかなければ

ならないという熱意が感じられました。「半端なものは観せられないし、そのためにも精一杯稽古に打ち込んでいる。大勢の皆さんから観ていただくことが励みになる。」とのこと。3月23日（土）に春日神社で行われる祈年祭に行ってみようかなと思います。

最後に、このメールマガジンも3月で一区切り。公務員には人事異動がつきもので、来月からは新体制での発行となります。櫛引地域の皆さんはとても暖かく、また、フルーツタウンというだけあって四季折々の美味しい果物が豊富にあります。できれば、「来年度も櫛引勤務だば、いいなさの。」と思う今日この頃です。

1年間ご愛読ありがとうございました。

産業建設課長 齋藤 秀一郎

////////////////////////////////////

◆お知らせ・イベント◇

○櫛引生涯学習センター 施設利用再開のお知らせ

現在、櫛引生涯学習センターでは耐震改修工事のため施設利用を制限していますが、令和6年4月1日から施設利用を再開します。

※なお、再開時期等に変更があった場合は市ホームページ等でお知らせします。

▼問合せ／（施設利用）櫛引生涯学習センター TEL 0235-57-5670  
（工事関係）櫛引庁舎総務企画課 TEL 0235-57-2111

▼市HP（櫛引庁舎ページ）／

<https://www.city.tsuruoka.lg.jp/shisei/shiyakusyo/infomation/kushibiki/index.html>

○宝谷そばの営業が再開されます

冬期間休業していた「宝谷そば」の営業が再開されます。自然豊かな宝谷で育てられたそばを使用した挽きたて、打ちたて、茹でたての宝谷そばを味わってみませんか。

▼期日／4月6日（土）から

※4月6日、7日はそれぞれ先着で粗品を進呈いたします。（数量限定）

▼時間／土・日、祝日 11：00～14：00

平日：予約制（5名以上） ※3日前までご連絡ください。

▼メニュー／宝谷ざる…1,000円

宝谷天ざる…1,200円

▼問合せ／ふるさとむら宝谷 TEL 0235-57-4415

不在時 TEL 080-8037-1234

○丸岡城跡史跡公園ガイダンス施設「楽朋館」の開館が再開されます

加藤清正公忠廣公ゆかりの地域の歴史や文化を紹介する、丸岡城跡史跡公園ガイダンス施設「楽朋館」。冬期間閉館していましたが4月から開館が再開されます。

▼開館期間／4月1日～11月30日の期間の土・日のみ開館

※上記以外の日については別途ご相談ください。

▼開館時間／10：00～16：00

▼問合せ／丸岡城跡史跡公園ガイダンス施設「楽朋館」指定管理者

荘内加藤清正公忠廣公遺跡顕彰会 TEL 0235-57-5556

▼参考サイト／

<http://www.city.tsuruoka.lg.jp/shisei/shiyakusyo/infomation/kushibiki/kanko/ksangyo01201612.html>

（市公式サイト内）

////////////////////////////////////

◆ 黒川能関連 ◇

○「黒川能の里・王祇会館」3月の休館日について

3月の「黒川能の里・王祇会館」休館日に関して、3月20日の水曜日は祝日のため開館します。代替として21日の木曜日が休館日となります。

見学、施設利用など、来館を予定している皆様はご注意くださいようお願い

申し上げます。

○王祇会館定期展示

令和5年度 王祇会館定期展示の入替が行われております。  
皆様のお越しをお待ちしております。

▼内容／上座 装束展示

下座 能面展示

▼期間／令和6年1月8日（月）～令和6年3月末

▼鑑賞時間／9：00～16：30

-----黒川能に関するお問合せ-----

〒997-0311

山形県鶴岡市黒川字宮の下253

黒川能の里・王祇会館

TEL 0235-57-5310

FAX 0235-57-5311

E-mail master@kurokawanoh.com

URL <http://kurokawanoh.com/> （黒川能保存会ホームページ）

////////////////////////////////////

◆ 話題 ◇

○おうちでつくろう！給食発祥の地、つるおかの給食レシピ  
今月の一品「みそカツ」

▼材料（4人分）

豚のヒレ肉：30グラム×4枚

塩こしょう：少々

小麦粉：適量

溶き卵：適量

パン粉：適量

揚げ油：適量

【A】

みそ：12グラム

砂糖：8グラム

みりん：小さじ1

ケチャップ：12グラム

水：小さじ1

▼作り方

- (1) ヒレ肉に塩こしょうをふって、小麦粉、溶き卵、パン粉の順で衣をつける。
- (2) 衣をつけたヒレ肉を170～180℃の油で揚げ、油を切っておく。
- (3) 鍋に【A】の調味料をすべて入れ、一煮立ちさせる。
- (4) 揚げたヒレカツに(3)のみそだれをかけて出来上がり。

名古屋のみそカツをアレンジしたレシピです。みそだれにケチャップを使うことで甘味と酸味のバランスが良くなります。豚肉の代わりに鶏むね肉や鶏もも肉でも美味しくできます！

○今月のKCT Web

鶴岡市ケーブルテレビジョン（KCT）で放送された番組の中から、ピックアップして紹介します。

※KCTの動画がYouTubeで見られるようになりました。URLを押すとYouTubeで再生されます。

▼鶴岡市伝統菓子“笹巻”登録無形民俗文化財答申記念イベント

<https://www.youtube.com/watch?v=VNREkjN6eHA>

▼春日神社最大のお祭り“王祇祭”

<https://www.youtube.com/watch?v=a6IvpV9eDko>

▼黒川能下座当屋で豆腐焼き

<https://www.youtube.com/watch?v=LCMxVQ4w1NE>

////////////////////////////////////

