

□ ■ ————— □ ■

■ □ お届けします くしびき情報

2025/5/7(水) 発行

メールマガジン くしびき倶楽部

■ □

□ ■ ————— □ ■

第289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◇

田起こしのにおい。水が引かれ、代かき後の田は、月山や鳥海山などの山々が水面に映るなど、田んぼは季節の移ろいを楽しませてくれます。

申し遅れました。この4月に産業建設課に転入してまいりました大宮將義です。平成25～28年度に総務企画課で社会教育や地域振興を担当しておりましたが、9年ぶりの櫛引庁舎に配属となりました。余談ですがサルビアの名前の由来は「健康や安全」の意味が込められており、また、花言葉は「家族愛」だそうです。家族のように親切にしてくださる櫛引の皆さんと再会できることを楽しみにしておりました。

さて、馬渡の桜は昨年より2日遅れの4月10日に開花し、気温の変動が穏やかでしたので昨年より長く咲き、多くの方から楽しんでいただきました。桜が散っても、さくらんぼや梨の花が咲きます。車で外出する際、色鮮やかな果樹棚についつい見とれてしまいますが、皆さん、くれぐれも脇見運転にはご注意くださいね。

このように果樹が豊かである櫛引では、「フルーツの里づくりの推進と地域資源の観光連携による魅力度の向上」を目指しており、今年度は果樹産地の維持・発展に向けて、離農予定者と新規就農者や規模拡大農家との継承を推進する事業に重点的に取り組みます。

また、「鶴岡市南部エリアの観光周遊」を促進するため、櫛引、朝日、黄金エリアの観光事業者とのワークショップを踏まえ、具体的商品造成に向けた支援を行い、観光における経済波及効果の拡大を図りたいと考えております。

私は観光振興の部門に6年在籍していたため、これまでの経験を生かして、櫛引の果樹と観光を結びつけ、多くの方から櫛引に立ち寄っていただきたいと考えておりますので、どうぞ、よろしくお願いします。

産業建設課長 大宮 將義

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

◆お知らせ・イベント◇

◆ 黒川能関連 ◇

○2025 つちだよしはる絵本原画展の開催について

2025 つちだよしはる絵本原画展を開催いたします。

▼期間／4月26日（土）～5月25日（日）

※水曜日休館（4月30日、5月7日・14日・21日）

▼時間／9：00～16：30

▼会場／黒川能の里 王祇会館 多目的ホール ※入場無料です

☆ワークショップの開催（つちださんと絵本の世界を楽しもう！）☆

1日目 5月17日（土） 絵皿づくり

▽参加費／500円（材料代）・当日

▽時間／13：00～

2日目 5月18日（日） 絵でいっぱい時計づくり

▽参加費／800円（材料費）・当日

▽時間／10：00～

▼会場／黒川能の里 王祇会館 多目的ホール

▼対象／4歳から小学6年生まで

※小さいお子様には保護者の方が付き添ってください。

▼定員／各回１０名

▼申し込み／TEL ０２３５－５７－５３１０（黒川能の里 王祇会館）

※電話でのみ受け付け

○〔黒川能の里 王祇会館〕定期展示のお知らせ

黒川能の里 王祇会館では、令和７年度の定期展示が始まりました。
皆様のお越しをお待ちしております。

【定期展示（春）】

人形着付け展示（展示演目）：鐘巻／下座

能装束等の展示：『縫箔』『長絹』『唐織』『水衣』／上座

▼展示期間／令和７年４月１４日（月）～６月末（予定）

▼鑑賞時間／９：００～１６：３０

▼鑑賞料／大人４００円、障がい者・高齢者３００円、小中学生２００円

（２０名以上の団体は一割引き）

※鑑賞会員は３名まで無料＜令和７年度鑑賞会員募集中＞

▼問合せ／TEL ０２３５－５７－５３１０

▼その他お知らせ／

・黒川能の里観光ガイド

春日神社社殿内、境内周辺をご案内いたします。

▽ガイド料金／１人１００円

▽案内時間／３０分～

▽予約・申し込み／要事前予約（黒川能の里王祇会館）

・黒川能着付体験

▽体験料金／１人１，０００円

▽体験時間／１人あたり３０分程度（着付け時間）

▽会場日時／木曜日～火曜日 ※年末年始と毎週水曜日は休館日※要事前予約

-----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、鶴岡の給食レシピ
今月の一品「チンゲン菜と卵のスープ」

▼材料（4人分）

豆腐：80グラム

干し椎茸スライス：4グラム

片栗粉：小さじ1

卵：1個

ねぎ：1／3本

チンゲン菜：1株

中華スープ：小さじ1

しょう油：小さじ1

塩、こしょう：少々

▼作り方

- (1) 豆腐はさいの目切に干し椎茸は水で戻す。
- (2) 卵は殻を割ってよく溶いておく。
- (3) ねぎは小口切り、チンゲン菜は2cmの長さに切る。
- (4) 鍋にお湯を600cc沸かし、豆腐、干し椎茸、戻し汁を入れて加熱する。
- (5) 片栗粉を大さじ1の水でといて、鍋に加えてとろみをつける。
- (6) (2)の溶き卵と中華スープ、しょう油、塩こしょうを加える。
- (7) ねぎとチンゲン菜を加えてひと煮たちしたらでき上がり。

○先月のKCT Web

鶴岡市ケーブルテレビジョン（KCT）は櫛引・朝日の情報をYouTubeにアップしています。先月の番組は次のとおりです。どうぞご覧ください。

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

▼アルゴディア研究会 多層民家清掃ボランティア

<https://youtu.be/b7GE6ECMBLc?si=N7N9j0jvcSzfUHeT>

▼下本郷 湯ノ沢サクラ祭

https://youtu.be/fgq6vaoGFg8?si=in_pDzLDDoqa7q0t

▼宝谷そばシーズン営業開始

<https://youtu.be/zpJtfmxuSyM?si=BxGFR2rb7X6QSSo3>

▼東荒屋新山神社節句祭り

<https://youtu.be/1Q4Hc2dxEqk?si=R2UBKz8n3FFwCjVa>

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

◆ 編集室 ◇

メールマガジンくしびき倶楽部第289号をお届けします。

日ごとに気温差があり体調管理が大変なこの頃ですが、皆様いかがお過ごしでしょうか。4月後半には冷え込んだ日が続いた一方で、徐々に気温が高くなってきたかと思えます。

GWが明ける頃になるとよく聞く五月病。新年度による生活環境の変化が、だるさや疲れやすさ、眠れないなどの症状引き起こすようです。連休明けで意欲が低下しがちですが、十分な睡眠、休息を取るように心がけ、ストレスフリーに過ごしましょう！

※mail magazine Kushibiki club

次号（第290号）発刊予定 令和7年6月5日（木）

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

□ メールマガジンくしびき倶楽部編集室・問合せ □

鶴岡市櫛引庁舎総務企画課

課長／遠藤直樹 担当／村田千咲

TEL 0235-57-2111

FAX 0235-57-2117

メールアドレス ku-somu@city.tsuruoka.yamagata.jp

櫛引ホームページ

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

※配信解除希望の方は、このメールに「配信解除希望」の件名でご返信ください。