

□ ■ ————— □ ■

■ □ お届けします くしびき情報

2025/7/7(月) 発行

メールマガジン くしびき倶楽部

■ □

□ ■ ————— □ ■

第291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◇

梅雨の気配を感じつつも、連日の暑さにまもなく訪れる本格的な夏を感じる今日この頃です。初めまして、4月から櫛引庁舎に転入しました齋藤芳と申します。毎朝、櫛引までの道中、月山を正面に移り変わる田園風景を目にし、最近は青々と育つ稲が風になびく様に癒されています。

さて、フルーツの里くしびきのトップバッター「赤い宝石」「小さな恋人」サクランボ、皆さん食されましたか？まもなく終盤を迎えますが、私は、先日、産直あぐりで「紅秀峰」を手にすることができました。ふと横を見ると加工用まで販売されていて、産地ならではの光景に驚いたところです。今年は「山形フルーツ150周年」です。記念事業として、新品種「やまがた紅王」が、県内の全ての小学校に提供されたのですが、中学校では、唯一櫛引中学校のみに提供され、生徒たちが大喜びでした。

荘内日報 6/29 [キーワード／150 | 荘内日報ニュース-山形・庄内 | 荘内日報社](#)

櫛引の「やまがたフルーツ150周年」タイアップ事業として、櫛引産果物食べ比べが、6月サクランボに引き続き、8月モモ、9月ブドウ、10月はリンゴと庄内柿、11月和・洋ナシを予定しています。ぜひ、ご参加お待ちしております。

産直といえば、「くしびき温泉ゆ〜Town」にも売店の一角に、産直コーナーがあること

をご存じですか。密かに穴場とっていて、お昼休みにふらっと寄ってしまうこともあるほどです。先週も野菜の隣に「シソ巻き」が並んでいて、思わず手にしてしまったのですが、食べ応えがあり１本でご飯一杯いけそうでした。もちろん、暑さが続く毎日、ゆ〜Townでさっぱりも欠かせません。源泉かけ流しの１階のお風呂も良し！２階の透明なお湯とサウナを楽しむのも良し！７月１９日には、隣接する櫛引運動公園付近で、「鶴岡市市制施行２０周年記念事業」赤川花火実行委員会による花火の打ち上げも予定されています。（[鶴岡市市制施行 20 周年記念事業 - 第 32 回赤川花火大会](#)）一足早い花火を楽しみながら、ぜひお立ち寄りください。

市民福祉課長 齋藤芳

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

◆お知らせ・イベント◇

○丸岡城跡史跡公園 竹あかりプロジェクト

竹林の間伐材を利用し、子ども会育成会連合会と地域住民で竹あかりを制作しました。丸岡で行われる清正公祭に合わせ期間限定で展示を行います。

▼日時／７月１７日（木）～２１日（月・祝） １９：００～２１：００

※天候により点灯時刻が遅くなる可能性があります。

▼場所／丸岡城跡史跡公園（楽朋館に駐車してください。）

▼入場／無料

▼催し／

７月１９日（土）１７：３０～ 御逮夜祭（清正・忠廣公尊像稚児行列等）

２０日（日）９：３０～ 清正公祭（祈禱法要）あります。

▼問合せ／櫛引庁舎総務企画課 TEL 0235-57-2111

◆ 黒川能関連 ◇

○出羽三山神社花祭り 黒川能奉納について

出羽三山神社例祭（花祭り）で、今年も黒川能の奉納上演が行われます。

▼日程／令和７年７月１５日（火）

▼会場／出羽三山神社境内「蜂子社」

▼時間／午前１０時頃～（進行状況により前後する場合があります）

▼演目／能「熊坂」「老松」、狂言「しびり」/上座

黒川能の演目などに関するお問合せ

TEL ０２３５－５７－５３１０（黒川能の里王祇会館）

花祭りなど神社に関するお問合せ

TEL ０２３５－６２－２３５５（出羽三山神社社務所）

-----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「豚キムチ丼の具」

▼材料（４人分）

豚肉：１００グラム

玉ねぎ：１／２こ

にんじん：４０グラム

チンゲン菜：４０グラム

白菜キムチ：４０グラム

干し椎茸：４グラム

サラダ油：小さじ１

片栗粉：小さじ１

（Ａ）

おろしにんにく：0.5グラム

おろし生姜：2グラム

砂糖：小さじ2/3

しょう油：小さじ1

▼作り方

- (1) 干し椎茸は戻し、他の食材は食べやすい大きさに切る。
- (2) フライパンにサラダ油を熱し、①の食材を炒める。
- (3) Aの調味料を加えて味を調え、最後に水溶き片栗粉でとろみをつける。

○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。

▼くしびきフルーツの食べ比べ&TEA TIME

https://youtu.be/tBA674A-CA4?si=S_ZDNQmMHuE4JCFz

▼くしびき観光果樹園紹介所開所式

<https://youtu.be/sMpUeh5eEi4?si=iq8a3AnjTEF6X-Cs>

▼第38回タキタロウまつり

<https://youtu.be/0ZQGA0QzEIw?si=bHg3LzrtJDhGPNkD>

▼鶴岡天神祭

<https://youtu.be/JGAC36DxPts?si=VqDNBqPAybXQZWPn>

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

◆ 編集室 ◇

メールマガジンくしびき倶楽部第291号をお届けします。

じめじめとした蒸し暑い日が続いております。

担当は先日、暑さにやられ、いわゆる夏バテの症状に悩まされていました。食欲がめっきりなくなってしまったのですが、そんな中でそばに助けられ、ここ最近はそばをよく食べています。暑い日には、やはりさっぱりしたものがいいですね。

これからいよいよ夏本番を迎えます。皆様も、どうぞ体調には気をつけてお過ごしください。

※mail magazine Kushibiki club

次号（第292号）発刊予定 令和7年8月5日（火）

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

□ 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。