

□ ■ ————— □ ■

■ □ お届けします くしびき情報

2026/2/5(木) 発行

メールマガジン くしびき倶楽部

■ □

□ ■ ————— □ ■

第298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◇

冬の味覚といえば寒鰯汁。1月中旬には庄内各地で寒鰯祭りが開催され、多くのお客様で賑わっておりました。極寒の時期に漁に出るのは大変で天候に左右されます。庄内の味覚を維持していくには、こうした苦労があるのだなあと漁師さんに感謝しながら、大好きな白子を味わい、日本酒で流しこみました。

さて、イベントといえば、櫛引たらのきだいスキー場において恒例の来場者サンクスデーが1月17日に開催されました。今年も多くの方からご来場いただき、初企画であるスノーフラッグ大会には、寒さを吹き飛ばす子ともたちの笑い声と、フラッグを獲れなかった悔し涙が入り交じり、熱気に包まれました。

私はイベントを補助した後に同僚とナイタースキーを楽しみ、ゆ〜Townで疲れを癒してから帰路へ着きました。冬の櫛引を満喫した一日でした。

2月14日のイベントでは、昨年好評だった「カラフルナイト」のほか謎の初企画「S1グランプリ」を予定しております。皆様のご来場をお待ちします。

そして、櫛引最大の行事といえば王祇祭。今年も2月1日、2日に黒川地区の上・下の両当屋と春日神社で執り行われました。凍み豆腐と樽の香りがするお神酒を頂きながら、幽玄の世界に身も心も浸ってしまいました。

冬の櫛引には雪に触れる自然体験、室町時代から連綿と受け継がれる伝統文化があり、それらに携わる人々がとても魅力的です。鶴岡市が「訪れる価値のある目的地」として国際的評価が高まっているなか、櫛引の魅力もしっかりと発信し、誘客につなげたいと思った冬の出来事でした。

暦の上では立春を迎えましたが雪が深く本当の春はまだ先です。しばらくは冬の食材を味わいながら、しっかりと蓄えて春を待ちたいと思います。皆様、どうぞご自愛ください。

産業建設課長 大宮 將義

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

◆お知らせ・イベント◇

○櫛引たらのきだいスキー場 来場者サクスデー

日頃のご愛顧に感謝の気持ちを込め、様々な催しを企画しています。皆様のご来場をお待ちしています！

▼日にち／2月14日（土）

▼内 容／

○銀世界屋台村 9：00～

○圧雪車搭乗体験 10：00～11：00

○山頂リフトツアー

①12：00～13：00 ②17：00～18：00

○キッズスキーレッスン体験（無料）

①10：00～12：00 ②13：30～15：30

○カラフルナイト@ルート999（2/13～15） 17：30～21：00

○第1回たらのきだいS-1グランプリ 14：30～

・ソリですべった距離を競う大会

・ソリはプラスチックソリに限る（持参OK）

・幼児・小学生低学年・小学生高学年 参加者各10名

（先着順・13時より受付開始 参加賞と賞品あり）

○高校生以下の日中のリフト無料 9：00～16：30

▼問合せ／たらのきだいスキー場……TEL 0235-57-5470

ロッジ（食堂・休憩棟）…TEL 0235-57-4488
たらのきだ이스キー学校…TEL 0235-57-5570
櫛引庁舎産業建設課………TEL 0235-57-2115

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

◆ 黒川能関連 ◇

○黒川能の里王祇会館 定期展示入替えのお知らせ

黒川能の里・王祇会館の展示が替わりました。

【定期展示（冬）】

能面展示：15面・下座所蔵

通常展示：能装束・上座所蔵

▼展示期間／令和8年1月5日（日）～3月末

毎週水曜日は休館日となります。（祝祭日の場合は開館、翌日休館）

▼鑑賞時間／9：00～16：30

▼鑑賞料／大人400円、障がい者・高齢者300円、小中高生200円

※鑑賞会員は3名まで無料

▼問合せ／TEL 0235-57-5310

-----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「キムタクごはん」

▼材料（４人分）

豚肉せん切：６０グラム
ごま油：小さじ１
しょうゆ：大さじ１／２
白菜キムチ：６０グラム
大根漬け（せん切り）：４０グラム
白ごま：小さじ２
ごはん：６２０グラム（米約２合分）

▼作り方

- （１）フライパンでごま油と豚肉を炒めて、しょうゆで味付けする。
- （２）（１）に荒く刻んだ白菜キムチ・せん切にした大根漬けを加えて炒め、白ごまをふる。
- （３）炊きあがったごはんに、（２）を混ぜ合わせて、できあがり。

○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。

▼くろかわ農人 干し柿づくり

<https://youtu.be/XMRJsVFFYoo?si=5fdTWedLN0gMWQrY>

▼鶴岡市二十歳を祝う会

https://youtu.be/8E0_u1-PEtE?si=U1qvqnTyF1b1RT-u

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

◆ 編集室 ◇

メールマガジンくしびき倶楽部第２９８号をお届けします。

積雪が一段と増え、雪かきに追われる日々が続いておりますが、皆さまいかがお過ごし

でしょうか。

この大雪の影響で、交通事故に遭った車をよく目にします。「明日は我が身」と思いながら、特にガタガタの道やホワイトアウトが発生する道を走るときは、全神経を張り巡らせて運転しています。冬はスピードを落とし、時間に余裕を持った行動が大切。交通事故以外にも雪下ろしなど雪による事故は多いため、皆さまも気を付けてお過ごしください。

※mail magazine Kushibiki club

次号（第299号）発刊予定 令和8年3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。