



■ □ お届けします くしびき情報

2026/3/5(木) 発行

メールマガジン くしびき倶楽部

■ □



第299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◇

温暖化が叫ばれる中、過去最強の寒波、最長寒波の到来というニュースがこの冬よく耳にしました。主に年越しから年始にかけての大雪と、1月下旬の1週間ほど続いた寒波、そして2月初めのドカ雪。全国的にも普段雪が積もらない地方にまとまった降雪があり混乱が報道されました。

わが家でも座敷の屋根と車庫裏屋根の雪が、落雪のたまりにたまったところに、雪底でつながって危険な状態になり、慌てて雪抜け作業をしました。近年の雪は湿り気というか粘り気があって、昔と雪質が違うように感じている次第です。寒波の中にも温暖化の影響があるのでしょうか。

2月1日から2日にかけて黒川能が奉仕される春日神社最大のお祭り「王祇祭（旧例祭）」の日は、例年、悪天候になると地元で囁かれています。さらに樫出村に王祇様が降りる時は大雪になるとの云われもあり、「言い伝えどおりドカ雪になったの」と話していたのを興味深くお聞きしました。

さて、雪の少なかった12月から一転し、大雪で賑わったのは「たらのきだいスキー場」。2月14日の来場者サンクスデーに合わせて、コースを色とりどりにライトアップする「カラフルナイト」も開催され、幻想的な風景の中、スキーにスノーボードを思い

思いを楽しんでいました。今シーズンの営業は3月1日で終了。大勢の皆様よりご来場いただきありがとうございました。

2月初めのドカ雪の後は、暖かい日が多く、降雨も重なって一気に雪解けが進みました。土が見えてきた田んぼに、北帰行に向けて栄養補給のため白鳥が群れをなしています。ようやく春の足音が聞こえてきました。

最後に、このメールマガジンも3月で一区切り。1年間のご愛読に御礼申し上げます。

総務企画課長 遠藤直樹

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

◆お知らせ・イベント◇

○宝谷そばの営業が再開されます

冬季間休業していた「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4日（土）から

※4月4日、5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、宝谷天ざる

▼問合せ／ふるさとむら宝谷 TEL 0235-57-4415

不在時 TEL 080-8037-1234

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

◆ 黒川能関連 ◇

○『春日神社 祈年祭』黒川能上演演目のお知らせ

春日神社祈年祭で奉仕上演される黒川能の演目をお知らせいたします。

▼日時／3月23日（月）

10：00～ 祭典

（祭典終了後）～ 黒川能奉仕

13：30ごろ 終了予定（祭典の進行状況、演目により前後します）

▼演目／能 『羽衣』・・・上座

狂言 『節分』・・・上座

能 『龍田』・・・下座

▼観覧方法／

一般観覧者は春日神社の受付にて玉串料（5,000円）をお納めください。

当日9：00頃より受付できます。（事前予約はございません）

※氏子（黒川地域）の方は、そのまま見所の方からお入りいただきます。

-----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「豚肉のしょうゆ麴焼き」

しょうがの香りと焦げ目の香ばしさで、ごはんがすすみ、お弁当にもおすすめのおかずです。麴を使うことでお肉がやわらかくなります。鶏肉を漬け込んでもおいしいです。

▼材料（4人分）

豚もも切り身：4切れ（約50グラム）

（A）-----

おろししょうが：小さじ1

さとう：小さじ1
塩：少々
しょうゆ：大さじ1
酒：大さじ2
みりん：大さじ1／2
塩麴：大さじ1／2

▼作り方

- (1) Aを合わせ、調味料をつくる。
- (2) (1)の調味料に豚肉を漬け込み、フライパンやオーブンでこんがり焼いてできあがり。

○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。

▼月山あさひ雪まつり2026

https://youtu.be/TQh_D906tvg?si=R2VFpU8i-ndfLqV2

▼チーム WaGeSho 企画 “笹巻づくり教室”

https://youtu.be/QwAzgi_jbJHY?si=qatgJqx6BCVIPTcK

▼令和八年春日神社「王祇祭」

<https://youtu.be/ImSS7pNcTk?si=aw1HV5s6JVhxiOfI>

▼櫛引芸術文化協会新春のつどい

https://youtu.be/Hyj7A_AWrVU?si=oyxhujijPvi9TTA-

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

◆ 編集室 ◇

メールマガジンくしびき倶楽部第299号をお届けします。

長い冬が終わり、ようやく穏やかで温かい気温となりました。皆さまいかがお過ごしでしょうか。

先日、久しぶりに桜餅とうぐいす餅を食べました。ピンクと黄緑の可愛い春らしい色で、食べ物からも春の到来を感じることができました。以前は、桜餅の桜の葉が苦手です剥がして食べていたのですが、今回は葉ごと美味しく平らげました。葉を食べる派か剥がす派か分かれるようですが、皆さんはどちら派でしょうか？

この時期、花粉の飛散が増えて花粉症にとってはとてもつらいですが、対策を万全にして過ごしましょう。

※mail magazine Kushibiki club

次号（第300号）発行予定 令和8年4月6日（月）

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

□ 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。