

□ ■ ————— □ ■

■ □ お届けします くしびき情報

2026/8/5(水) 発行

メールマガジン くしびき倶楽部

■ □

□ ■ ————— □ ■

第301号

==== 目 次 =====

- お知らせ・イベント
- 黒川能関連
- 話題
- 編集室

=====

厳しい暑さが続き、夏本番を迎えました。皆さんいかがお過ごしでしょうか。

櫛引地域では、国道112号はじめ、各集落で真っ赤なサルビアが美しく咲き、夏の風景に鮮やかな彩りを加えています。サルビアは、旧櫛引町時代から親しまれてきた町の花ですが、皆さんはご存じでしたか。毎年、地域の皆さんが大切に育ててくれていておかげで、今年も櫛引らしい美しい風景が広がっています。

さて、櫛引では現在、令和元年以来7年ぶりに「能楽青年交流事業」が行われています。この事業は、大学生などの能楽サークルを鶴岡市に誘致し、黒川の若手役者との交流や市内研修をとおり地域の魅力を知ってもらう取り組みです。今回の交流では、20名を超える大学生が参加しています。黒川能だけでなく、鶴岡や櫛引の魅力も感じてもらえたらうれしいです。

前号から掲載内容と配信頻度を変更してお届けしておりますが、引き続きどうぞよろしくをお願いします。

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

◆お知らせ・イベント◇

○第41回 水焰の能

▼日時／9月5日（土） 開場17：00 開演18：00
▼会場／鶴岡市櫛引総合運動公園 野外ステージ（雨天時：櫛引スポーツセンター）
▼演目／能『黒塚』 『春日龍神』 狂言『三本柱』 …出演：上座
櫛引東小学校児童による舞囃子『高砂』
▼定員／300名
▼入場料／前売り券2,000円 当日券2,500円 高校生以下無料
※前売り券申込み8月31日（月）まで

▼申込み・問合せ／鶴岡市櫛引庁舎産業建設課 観光商工担当
TEL 0235-57-2115
FAX 0235-57-2119
E-mail ku-sangyo@city.tsuruoka.yamagata.jp

○くしびき秋の大感謝祭（水焰の能と同時開催）
▼日時／9月5日（土） 第一部10：00～16：30 第二部17：00～20：00
16：30～17：00は第二部に向けた準備を行います。滞在OK
▼場所／櫛引総合運動公園特設会場（野球場脇）
▼内容／お祭り縁日・キッチンカー・屋台・パフォーマンス・ワークショップ・
働く車展・農家さんによる秋の農産物販売会
▼問合せ／TEL 090-5845-0089（タコイ）9：00～15：00
主催／くしびき秋の大感謝祭実行委員会

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

◆ 黒川能関連 ◇

○第26回黒川能アマチュア写真コンテスト作品募集について

今年で26回目となる黒川能アマチュア写真コンテストを開催いたします。

【主催】 鶴岡市黒川地区農業村落振興会

▼作品のテーマ／

- ①黒川能（能・狂言）の演能場面
- ②春日神社の祭事・伝統行事などの風景
（過去に撮影した写真でもかまいません）

▼応募規定／

一人３点まで。未発表の作品に限ります。

写真サイズ／四つ切り・四つ切りワイド

※カラー・モノクロ問わず／Ａ４判・Ｂ４判も可

▼賞／

最優秀賞（１点）賞状・賞金２０，０００円

優秀賞（２点）賞状・賞金１０，０００円

入選（数点）賞状・賞品

佳作（数点）記念品

※入賞作品の著作権は主催者に帰属します

▼応募締め切り／

令和８年９月１２日（土）

▼作品展示／

令和８年９月１９日（土）～１０月１２日（月）

会場：黒川能の里王祇会館ロビー

▼応募先・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内

黒川能アマチュア写真コンテスト宛て

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 ◇

〇おうちでつくろう！給食発祥の地、鶴岡の給食レシピ

今月の一品「白身魚のレモン風味揚げ」

レモン風味でさっぱりとした、夏にぴったりの味つけになっています。給食では、た

らやほきなどの白身の魚を使っていますが、ほかの魚でもおいしく調理できます。

▼材料（４人分）

白身魚切身：５０ｇ（４切）

片栗粉：３０ｇ

揚げ油：適宜

（Ａ）-----

みりん：大さじ１／２

砂糖：大さじ１

酒：小さじ１

しょうゆ：大さじ３／４

レモン果汁小さじ２と１／２

▼作り方

- （１）白身魚に片栗粉をまぶして油で揚げる。
- （２）Ａの調味料を鍋にかけて沸騰させ、レモン果汁を加えて火を止める。
- （３）揚げた白身魚に（２）のたれをからめる。

○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。現在公開されている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。

▼櫛引産さくらんぼ給食

<https://youtu.be/85Z4MMUwqkA>

▼本明寺住職と往く六十里越街道

<https://youtu.be/wZEbr5MDXhw>

▼田代山神社で夏越の大祓

<https://youtu.be/WtVZvaK-qgk>

▼きれいな川で住みよいふるさと運動

<https://youtu.be/FIRyU3-Yfuc>

▼朝日東部地区スポレク交流会

<https://youtu.be/FfzIMYD5ZJQ>

▼下本郷湯ノ沢川川開き

<https://www.k-c-t.jp/movies/i2026728.png>

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

◆ 編集室 ◇

メールマガジンくしびき倶楽部第301号をお届けします。

今季号からメールマガジンくしびきを担当しております、松浦翔と申します。この春から新規採用職員として櫛引庁舎に配属となりました。櫛引地域についてはまだ分からないことばかりですが、まずは地域の飲食店巡りから魅力を知っていきたいと思っています。これからどんなお店に出会えるのか、今からとても楽しみです。暑い日が続いていますが、皆さんも体調に気を付けながら、お気に入りのお店探しを楽しんでみてはいかがでしょうか。

次のメールマガジンくしびき倶楽部は11月5日（木）に配信予定です。引き続きどうぞよろしくお願いいたします。

※mail magazine Kushibiki club

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

□ メールマガジンくしびき倶楽部編集室・問合せ □

鶴岡市櫛引庁舎地域づくり推進課

課長／齋藤芳 担当／松浦翔

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。