

川内文化ホール閉館記念事業

# 第15回 薩摩川内市芸能祭

無観客・映像配信のみ

時 11月8日(日) 13時~16時(予定)

内容 古典舞踊、文化協会による演目など

※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、無観客およびYouTube(YouTube)によるライブ映像配信といたします。



▲市芸能祭映像配信

閲覧方法 右のQRコードにアクセスしてください。問合先 本庁文化課文化振興G(内線5221・5222)



## 情報掲示板

募集・相談などの最新情報をチェック!

イベントなどが中止や延期になる場合がありますので、お問い合わせをください。

### プログラム ※変更になることがあります。

1部:録画演目の配信 13:00~

2部:ライブ配信 14:00~

演目(種目など)	出演団体	演目(種目など)	出演団体
1. 青海波(清元)	智賀流	1. 甑大橋(こはふるさと)(映像)	詩吟朗詠錦城流・福居一大会甑島ごったん部
2. 越後獅子(端唄)	清乃本流	2. 博多帯・さわぎ	清乃本流
3. あやめ浴衣(長唄)	清乃本流	3. 津軽あいや節	三駒流
4. 藤娘(長唄)	清乃本流	4. 花見桜(三味線)	三駒流
5. 深川(端唄)	智賀流	5. 黒潮(太鼓)	八幡さらめき太鼓
6. 川風に・月あかり(小唄)	智賀流	6. 花一凛(日舞)	智賀流
7. 涼み舟(小唄長唄)	清乃本流	7. 大川くずし(日舞)	清乃本流
8. 酒(新内)	清乃本流	8. だんじり(日舞)	智賀流
9. 春風(十二ヶ月)(小唄)	智賀流	9. 紅蓮華(太鼓)	天内流
10. えんま様はお人好し(義太夫)	智賀流	10. 二人の大漁節(日舞)	藤原流豊珠会
		11. 演歌桜(日舞)	清乃本流
		12. 大祭~馬追い祭(日舞)	智賀流

※特別出演 唄・三味線 剣持雄介 / 笛・尺八 佃 康史  
津軽三味線 福居一大

時 11月6日(金) 19時~20時  
※終了後、天体観測(晴天時)  
▼11月7日(土)  
▼午前の部 10時~11時  
▼午後の部 13時30分~14時30分  
所 少年自然の家  
内容 秋の星座と月について  
対象 市内居住者(幼児・小・中学生は保護者同伴)



認知症サポーター養成講座  
時 10月22日(木) 14時~16時  
所 カフェひまり(祁答院町)  
内容 認知症に関する専門家の講話と相談  
※参加無料  
問 つきみ園 (21) 8888  
プラネタリウム無料開放

時 11月6日(金) 9時15分~12時45分  
所 少年自然の家  
内容 健康増進につながる軽運動と参加者同士の交流、昼食  
対象 市内居住の60歳以上の方  
定員 先着30人  
参加料 1人500円  
準備する物/活動しやすい服装  
屋内シューズなど  
申込開始 10月18日(日) 5時  
申込方法 電話  
※介護予防元気度アップ事業の対象です。  
※受付時間は9時~17時  
※月曜日は休所日  
問 少年自然の家 (20) 2114

元気はつらつスクール  
時 11月6日(金) 9時15分~12時45分  
所 少年自然の家  
内容 健康増進につながる軽運動と参加者同士の交流、昼食  
対象 市内居住の60歳以上の方  
定員 先着30人  
参加料 1人500円  
準備する物/活動しやすい服装  
屋内シューズなど  
申込開始 10月18日(日) 5時  
申込方法 電話  
※介護予防元気度アップ事業の対象です。  
※受付時間は9時~17時  
※月曜日は休所日  
問 少年自然の家 (20) 2114

定員/各回先着22人  
その他/年間2回以上参加された家族または個人に、景品をプレゼント。また、来場者全員にせんだい宇宙館金割引券を配布します。  
申込開始 10月22日(木) 5時  
申込方法 電話  
※受付時間は9時~17時  
※月曜日は休所日  
問 少年自然の家 (20) 2114

# マイタケダレのスペアリブ



ながはらようた 永原良太さん

## 私の Food 記

小学生の時から、理科の実験や何かを試すことが好きだったという永原さん。料理に関しても、どうやったらチャーハンがパラパラにできるかなど試行錯誤することが楽しくて、料理がどんどん好きになっていったそうです。

そんな永原さんが今回紹介する料理は、8月号で紹介した野菜料理とは打って変わり、ザ・肉料理の「マイタケダレのスペアリブ」です。いとこの家で親戚の集まりがあったとき、福祉施設で料理担当をしていた叔母さんが作ってくれたスペアリブがとてもおいしくて、印象に残ったそうです。その料理をベースに、どうやったら手間をかけず、おいしいスペアリブを作ることができるか、どうし

たらお肉が固くなることなく調理することができるか、さまざまな組み合わせを試した結果、完成したレシピです。

今回、レシピで使われているマイタケは、9月から10月にかけて旬な食材で、お肉の食感を柔らかくするプロテアーゼというタンパク質分解酵素がたくさん含まれています。食欲の秋にぴったりの工夫が詰まった調理レシピです。

永原さんの経営する「STRESS」(西向田町11-2)でも提供予定とのこと!

ぜひ、皆さんも自宅で、お店で、スペアリブ料理を楽しんでみてください!

### ~ワンポイント~

甘さが欲しい場合は、パイナップル1/4個をマイタケと一緒にみじん切りし、タレに加えることで、甘さを足すことができ、お肉もより柔らかくすることができます。



Dining&Bar STRESS

皆さんの思い出の料理を大募集! 皆さんの思い出の料理とそれにまつわるエピソードなどがありましたら、どしどし情報をお寄せください。取材に伺います。問合先/本庁広報室広聴広報G(内線633)