

**募集**  
**おぎしポ**  
**出演者大募集!!**  
 白藤他種は問いません。  
 【問合せ】総務課  
 ☎3・003-100

**Repogi**  
 VOL.9

**おぎしポ**

小城のいろんな話題を突撃レポート!

**三日月龍王  
 浮立保存会**



**参加者大募集!!**  
**三日月龍王浮立保存会 (田中)**  
 ☎73・3343

今年の奉納は12月16日(日)11時から織島神社(三日月町)で開催されます。  
 躍動感ある龍の舞いを見にぜひおでかけください。

**毎**年12月の辰の日に近い日曜日に奉納される「三日月龍王浮立」。全長15mの親龍と13mの子龍が勢いよく舞います。この浮立は「八大龍王」を祀る「織島神社」の浮立の復興と、町の民話「藤がくれの滝」の逸話が融合されています。

昔、雨が降らず干ばつが続いたため、村人が天山に雨乞いに向かっていると水が流れる音が聞こえました。音がする方に行ってみると、大蛇がいて退治しようとするも、身ごもっていることに気付き、逃がします。すると不思議な声が聞こえ、しばらくすると雨が降ってきたという逸話があるそうです。

以前は雨乞いの儀式として、干ばつの時だけ舞われていましたが、昭和14年から途絶えていました。しかし、平成14年に「三日月龍王浮立保存会」として発足し、現在は子どもから大人までの55人で活動されています。龍の迫力ある舞と子ども達の元気いっぱい踊りには、日々の練習とチームワークが欠かせません。

子龍の世話役の陣内博行さんは「今後も色々な行事に参加し、龍王浮立を広め、この貴重な伝承芸能を伝えていきたいです。」と話されました。

**「あーも!ファミリー」の おすすめレシピ**



今回は、男の料理教室に参加してきました。

**スイーツポテト 1人分→133kcal**



**《作り方》**

- 1 さつまいの皮をむき、一口大に切って、水にさらして、アクを抜いておく。  
鍋にさつまいと塩を入れて、やわらかく茹で、熱いうちにつぶす。
- 2 Aを加え弱火でなめらかになるまで練る。
- 3 形をととのえてアルミカップにのせ、表面に卵黄をうすく塗る。
- 4 300℃に予熱したオーブン(トースター)で表面に焼き目がつくまで焼いたら完成!

**材料 4人分**

■ さつまい	250g
■ 塩	少々
■ バター	15g
■ 砂糖	大さじ3
■ 牛乳	大さじ2
■ バニラエッセンス	少々
■ 卵黄	適量

**ワンポイントアドバイス**

熱いうちにさつまいを裏ごししてからAを加えるとさらになめらかに仕上がります。

