

野間の宝塔

今回も前回に引き続き町指定有形民俗文化財の野間の宝塔を紹介いたします。こうげの文化財より引用します。「大字東下の野間地区集会所横の地藏堂前庭にあります。もとは近くの水田の中にありましたが、後の時代に現在の場所へ移設されました。安山岩製の塔は完形で総高は百九十四cmあります。豊前地方で求菩提型とよばれる形状をしています。基礎は一石の石材上部を彫り込み二段を表現しています。塔身の形状は肩が張り、裾を丸く仕上げられています。丈が高いため間延びした印象を受けます。笠は照屋根で垂木型と露盤を表しています。軒口は四隅の端が広がり反りも急です。相輪は根元から伏鉢・請花・丸蓮弁の刻みも見られないなど簡略化が顕著に表れています。なお、相輪柄は丸となっています。宝塔全体の形状から戦国時代に造立されたものと考えられます。戦国時代になると、分散していた小規模な集落が次第に一ヶ所に集まり、集村化されていきます。その流れの中で、大規模化した村(現在の野間集落)の祖先霊の総供養塔として造立されたものと考えられます。」

上毛風土記 Vol.206



▲野間の宝塔

松尾山の宝塔と違い、野間の宝塔には薬研彫りによる梵字等の銘は見られません。また、後に修理されたようで、完全な形式を備えてはいないようです。

もともと近所の水田の中にあつたものを、現在地に移したとのことで、宝塔の周辺には他にも五輪塔や板碑と思われる石造物が十基程度置かれています。

▲宝塔や他の石造物群

＊引用文献 『こうげの文化財』 教務課文化財保護係 矢野 和昭

マダニに注意しましょう!



マダニの活動が活発な時期になりました。ウイルスを保有するマダニに咬まれると「重症熱性血小板減少症候群(SFTS)」に感染するおそれがあります。農作業、森林整備などで畑、山、草むらなどに入る場合は、マダニに咬まれないよう十分注意しましょう。

- 「SFTS」の主な症状 6日～2週間程度の潜伏期間を経て、発熱、消化器症状(食欲低下、嘔吐、下痢、腹痛など)が現れ、重症化すると死に至ることもあります。
- マダニに咬まれたら 吸血中のマダニに気付いたら、つぶしたり、無理に引き抜いたりせず、医療機関(皮膚科など)で処置を受けてください。マダニに咬まれた後、数週間程度は体調の変化に注意し、発熱などの症状が認められた場合は医療機関で診察を受けてください。

1. マダニの生息場所

マダニは、民家の裏山や裏庭、畑、あぜ道などにも生息しています。

マダニは、シカやイノシシ、野ウサギなどの野生動物が出没する環境に多く生息しています。

2. マダニから身を守る服装

野外では、腕・足・首など、肌の露出を少なくしましょう!

- 首にはタオルを巻くか、ハイネックのシャツを着用しましょう。
- シャツの袖口は手手や手袋の中に入れてください。
- シャツの裾はズボンの中に入れてください。
- 半ズボンやサンダル履きは不適当です!
- ハイキングなどで山林に入る場合は、ズボンの裾に靴下を被せましょう。
- 農作業や草刈などではズボンの裾は長靴の中に入れてください。

3. マダニから身を守る方法

- 上着や作業着は、家の中に持ち込まないようにしましょう。
- 屋外活動後は、シャワーや入浴で、ダニが付いていないかチェックしましょう。
- ガムテープを使って服に付いたダニを取り除く方法も効果的です。
- ダニ類の多くは、長時間(10日間以上)の吸血します。吸血中のマダニを無理に取り除こうとすると、マダニの口器が皮膚の中に残り化膿することもあるので、皮膚科等の医療機関で、適切な処置(マダニの除去や消毒など)を受けて下さい。
- マダニに咬まれたら、数週間程度は体調の変化に注意し、発熱等の症状が認められた場合は、医療機関で診察を受けて下さい。

4. 忌避剤の効果

マダニに対する忌避剤(虫よけ剤)が、2013年から新たに認可されました。現在は、ディート、イカリジンの2種類の有効成分の忌避剤が市販されています。

忌避剤の使用でマダニの付着数は減少しますが、マダニの付着を完全に防ぐわけではありません。忌避剤を過信せず、様々な防護手段と組み合わせて対策を取ってください。

出典 国立感染症研究所昆虫医科学部

図書館だより げんきの杜図書館 TEL 72-1633 https://www.koge-lib.jp

■開館日/火～土曜日 10:00～18:00、日曜・祝日 9:00～17:00
■休館日/毎週月曜日、年末年始、特別蔵書点換

ぼんぼん彩句

宮部みゆき

ぼんぼん彩句

俳句という僅か17音で作られた世界の奥にはどんな物語が潜んでいるのか。孤独な女性のやり場のない想いを描く「枯れ向日葵呼んで振り向く奴がいる」など、繊細で彩り豊かに輝く全12編を収録する。

宮部みゆき【著】 KADOKAWA(入荷済)

ぼくのなまえは、ミルクなの

はっとり ちはる 服部 千春【作】 岩崎書店(入荷済)

飼いネコのミルクの家に、あかちゃんのネコがもらわれてきました。家族はあかちゃんネコに夢中になってミルクはおいでけぼり。悲しくなって、飼いネコをやめると家出したミルクは...

環境ポスター入選作品

さあ始めよう!

エコ活動

上毛中2年 いませ さえ 今瀬 紗依

おすすめ本

帰ってきた生協の白石さん	白石 昌則【著】	講談社
すごいソコ整体	あらい みか【著】	徳間書店
オール・ノット	ゆずき あさこ 柚木 麻子【著】	講談社
時計泥棒と悪人たち	ゆうき はるお 夕木 春央【著】	講談社
だじゃれべんとう	おかだ 岡田 よしたか【作】	佼成出版社

※新型コロナウイルス対策として、書籍の消毒を行っていますので安心してご利用ください。 ※すべて入荷済

環境標語入選作品

リサイクル 環境をよくする スーパーマン

一つだけ そんな気持ちが ごみの山

リサイクル 環境をよくする スーパーマン 友枝小4年 やましたりく 山下 凜空

一つだけ そんな気持ちが ごみの山 西吉富小5年 かすが いおり 春日 伊織

※学校・学年の表記は3月時点のものです。

鶏むね肉の生姜焼き

- 食生活改善推進協議会
- 【材料】(2人分)
- 鶏むね肉130g
 - 塩少々
 - 酒小さじ1/2
 - 片栗粉大さじ2と1/2
 - サラダ油適量
 - トマト・レタスお好みで
 - 水90cc
 - 鶏ガラスープの素小さじ1/2
 - 砂糖大さじ1/2
 - みりん大さじ1/2
 - しょうゆ大さじ1と1/4
 - 酢小さじ1/2
 - 片栗粉小さじ1
 - 生姜(すりおろし)5g

- 【作り方】
- ①トマトはくし形に切る。レタスは千切りにする。
 - ②鶏むね肉は皮を取り、そぎ切りにする。Aで下味をつけ、もみ込む。
 - ③下味をつけた鶏むね肉の水気を軽くふき取り、片栗粉をまぶして、フライパンにサラダ油を入れて焼く。
 - ④Bをよく混ぜ、③に加えて加熱し、たれを絡める。器に盛り、トマトとレタスを添える。
- <1人分の栄養価> [エネルギー 241kcal たんぱく質 16.6g 脂質 10.3g 塩分 1.9g]



健康レシピ

一言メモ

鶏むね肉は、高たんぱく・低脂肪で、体内で作ることができない必須アミノ酸を豊富に含み、栄養面で優れた食材です。鶏むね肉は、加熱するとパサつきやすいため、片栗粉をまぶして焼くことで、のど越しがよくなります。主食・主菜・副菜のバランスを考え、しっかりとたんぱく質を取ることで、筋肉の質を高めましょう。