

今回ご紹介する文化財は、前回と同じく町指定有形民俗文化財ですが、玉塔ではなく板碑という種類の文化財です。板碑とは五輪塔を簡略化したもので、鎌倉時代に発生し、室町時代に盛んに建てられ、板状の石を使用したところからでた名称です。関東地方に一番多く見られますが、全国的に分布し、各地で取れる石を利用して、そのため、多少形状の異なる地方色を持っています。紹介する梶屋の板碑もとても板状とは思えない形をしています。

梶屋の板碑

こうげのみどき
上毛町土記 Vol.208

室町時代の造立と推定されています。造立の目的は「追善供養」と「逆修作善塔」の二つに分けられます。追善供養塔は死者の供養のために造られたもので、寺院の境内や墓地に多くみられます。一方、逆修作善塔は生前の善行で功德を積んだ人が、生きていくうちに自分や家族の死後の安楽を願ったもので、道路の辻や見晴らしの良い場所など、人目につきやすい場所に立てられている例が多くみられます。この板碑は安勝寺に近い場所にあることから、追善供養を目的として造立されたものと推測されています。

ここでもやはり、もともとは別の場所にあったと思われる石造物が二基並べて置かれており、脇には小堂が建てられ、中に仏像がまつられています。



▲梶屋の板碑



▲板碑と他の石造物群や小堂

*引用文献 『こうげの文化財』

教務課文化財保護係 矢野 和昭

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、特別蔵書点検



脈動

警察官による暴力などの行為が相次ぐ。事態の悪化を恐れた警視庁の富野は、旧知のお祇い師を呼び出すと、警視庁を守る結界が破られており、このままでは警察組織が崩壊するという…。

こんのびん 今野敏【著】 KADOKAWA(入荷済)



アンナは犬のおばあちゃん

幼い頃からかわいいチワワを買うのが夢だったちひろ。今日、うちにチワワがやってくる!ところが、家に帰るとケージの中にいたのは、チワワとはぜんぜん違う、オオカミみたいなおばあちゃん犬だった。

よしだももこ 吉田桃子【作】 講談社(入荷済)

おすすめ本

無意識さんの力でぐっすり眠れる本	おおしまのぶより 大嶋信頼【著】	ダイヤモンド社
シン・老人力	わだひでき 和田秀樹【著】	小学館
この夏の星を見る	つじむらみづき 辻村深月【著】	KADOKAWA
縁切り上等!	しんかわほたて 新川帆立【著】	新潮社
おうちをみせて	ももる【作】	白泉社

※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

環境ポスター入選作品



すぎやま なな 杉山 奈々
上毛中2年

環境標語入選作品

やめようね みんなが困る
不法投棄
たにぐち ゆうと 谷口 侑都
友枝小5年

ゴミ問題 まずは自分を
見直そう
ありよし ゆうしん 有吉 悠真
西吉富小6年

※学校・学年の表記は3月時点のものです。



第9回 上毛町スイートコーンカップ開催!

上毛町スポーツ協会では、生涯スポーツの普及振興を図るため、ライフステージに応じた各種大会を開催しています。

その中の事業の一つ「第9回上毛町スイートコーンカップ」が6月25日(日)に上毛中学校体育館において開催されました。町内各地区から7チーム40名の参加があり、熱戦が繰り広げられました。また、参加賞として参加者全員に上毛町で採れたスイートコーンが贈られました。

160歳未満の部



▲優勝 尻高A

160歳以上の部



▲優勝 尻高B



▲準優勝 成恒B



▲準優勝 松本(宇野松本)

上毛町食生活改善推進協議会

にんじんのせん切りサラダ

〈材料〉(6人分)

- 新にんじんまたはにんじん ……360g
- 塩(にんじん重量の1.5%) ……小さじ1
- 酢 ……大さじ1
- あらびき黒こしょう ……少量
- 赤とうがらし(種を除く) ……1/2本
- ごま油 ……大さじ1と1/2

新にんじんとは
春に収穫される人参を“春人参”や“新人参”とよびます。寒い冬を越えて育ってきているので、普通の人参よりもさらにやわらかく、甘みもあり、みずみずしいのが特徴です。

〈作り方〉

- ①にんじんは皮をむき、斜め薄切りにして、せん切りにする。
- ②ポリ袋に入れて塩を混ぜ、ときどきもみながら20～30分おく。(普通のにんじんの場合は、しんなりとなるまでしっかり時間をおく)水分がでたら絞って耐熱の保存容器またはボールに入れ、酢を混ぜて、あらびき黒こしょうをふる。
- ③フライパンにごま油と赤唐辛子をいれて弱火にかけ、香りが立ったら火を消して②にまわしかけ、よく混ぜてなじませる。

<1人分の栄養価(1/6量)> エネルギー 51kcal
たんぱく質 0.4g カルシウム 17g 食物繊維 1.5g 塩分 0.4g]



健康
レシピ

一言メモ

～老化防止や生活習慣病予防に～
人参はβカロテンを豊富に含む緑黄色野菜です。βカロテンは、体内でビタミンAに変換され、肌や粘膜を正常に保ったり、目の働きをサポートする効果があります。また、ビタミンAに変換されなかった分は抗酸化物質として働き、老化防止や生活習慣病予防に役立ちます。さっぱりとした口当たりで、暑い夏の時期にもおすすめのレシピです。