



▲重吉貴船神社

前回に引き続き神社の「貴船神社」について紹介します。ちなみに、貴船神社という社名を持つ神社は全国各地にあります。この神社の本源は、京都市左京区鞍馬貴船町に所在します。賀茂川の上流である貴船川にあるので「川上の神」ともいわれます。昔は貴布禰や木船・黄船とも書かれていましたが、明治四年に貴船と改称統一して今日に至っています。

今回は町内にある貴船神社の中から「重吉貴船神社」について紹介します。耶馬溪へ向かう県道の高速度道路をくぐる手前、左側の集落の中にあります。

こうげの文化財より引用します。「神社のある重吉地区は鎌倉時代に重吉名とよばれ、名主は沙弥釈円とあります。明治時代に記録された『唐原村神社明細帳』によると、延喜九(九〇九)年、久保土佐が願主となって雨乞いを祈願しました。願いが叶う事を願って社殿を建立し、貴船宮と名付けて雨の神を祀りました。その後、社殿が古くなり雨漏りがするようになったので、住民が相談し久保土佐の子孫と

重吉貴船神社

上毛町土記

Vol. 214



▲鳥居の神額

もに延宝八(一六八〇)年十二月吉日に社殿を再建しました。境内の施設の中で建立年代が判明しているものに鳥居と手洗石(手水鉢)があります。鳥居は延宝八(一六八〇)年十一月吉日に建立されており、社殿の再建時に合わせて建立されたものだと考えられます。

一方、手洗石は宝暦四(一七五四)年に久保七三郎が寄進したものです。また、鳥居の神額には横書きで「貴船宮」と刻まれており、珍しい文字配列になっています。「横書き」というだけでも珍しいのに、確かに珍しい文字の配列です。

*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



人間標本

蝶の目に映る世界を欲した私は、ある日天啓を受ける。あの美しい少年たちは蝶なのだ。5体目の標本は完成したが、再び飢餓感が膨れ上がる。幼い時からその成長を目に焼き付けてきた息子の姿もまた、蝶として私の目に映り…。

みなと 湊 かなえ【著】 KADOKAWA(入荷済)



あたしデイズ

移動教室が楽しくなるかからないかは、だれと同じ班になるかにかかっている。あたしは、ガッコとコマリと一緒につもりだった。でも、「まだ班が決まっていないう先生の手をあげて」という先生の声に、あたしは小さく手をあげ…。

いとう みく【作】 新日本出版社(入荷済)

おすすめ本

これって顎関節症?	はまだ よしき 濱田 良樹【著】	永末書店
財前直見の暮らし色彩	さいぜん 財前 直見【著】	NHK出版
名探偵じゃなくても	こにし 小西 マサテル【著】	宝島社
パッキパキ北京	わたや 綿矢 りさ【著】	集英社
みんなのいえ	たしろ ちさと【作】	文溪堂

※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



上の ぜんじ 佐野 善仁
上毛中3年

環境標語入選作品

おんだんか 自分のもも
みなおそう

しげもり かい 茂森 海
西吉富小5年

守ろうよ リデュースリユース
リサイクル

たる み あきとも 垂水 彰智
南吉富小6年

※学校・学年の表記は3月時点のものです。

食育レシピ



2月4日は立春です。暦では、厳しい寒さがだんだんとやわらいで暖かくなり、春の気配が感じられる時期になります。写真は、上記のレシピを詰め込んだお弁当です。お弁当を作ってピクニックに行ってみませんか。

お弁当メニュー

- ・おにぎり(ゆかり、海老天、菜の花)
- ・からあげ、アスパラベーコン
- ・煮物、卵焼き
- ・えびの塩ゆで
- ・果物(りんご、みかん)



豆腐作り体験

食育推進事業

11月から12月にかけて、町内小学校の3年生児童が、食育推進事業の一環として町内産の大豆を使用した「豆腐作り体験」をしました。

児童は上毛町食生活改善推進協議会の方々の指導を受けながら、大豆から豆腐になる過程を学び、その過程で出来たおからで、ドーナツも作りました。児童は、出来上がった豆腐とドーナツをおいしそうに食べていました。

食後に、「豆腐は苦手だったけど、この豆腐はおいしく食べることができた。」「家でも作ってみたい。」と感想を話していました。



▲唐原小学校



▲西吉富小学校



▲南吉富小学校

※食育推進事業では、身近な食物について収穫や調理の体験を通じて、地域の産物や歴史などの食文化への理解を深めていく取り組みを行っています。

豆腐 & ドーナツ作り

ブロッコリーとツナのサラダ

- 〈材料〉(4人分)…………… 〈作り方〉……………
- ブロッコリー(旬)……………半房
 - ツナ缶(小)……………1缶
 - マヨネーズ……………大さじ3
 - 塩・こしょう……………少々
- ① ブロッコリーは小房の1口大に切り、茹でる。
 - ② ツナ缶は油を切る。
 - ③ ブロッコリーとツナをマヨネーズで合える。

にんじんのたらこ煮

- 〈材料〉(4人分)…………… 〈作り方〉……………
- 人参、たらこ……………各1本
 - だし汁……………100ml
 - 酒、しょう油・各大さじ1/2
- ① 人参の皮をむき、細切りにする。たらこは薄皮を取り除いてほぐす。
 - ② 鍋にAを煮立て①を入れて落しぶたをし、5分ほどゆでる。

一言メモ



立春の朝一番にくむ水は一年の災いを払うと信じられており、水を飲んで神棚に供えてから、料理やお茶に使う風習があります。また、ブロッコリーや菜の花など、アブラナ科の野菜には抗酸化作用のあるビタミン類が多く含まれており、美肌効果や生活習慣病予防の効果が期待できます。

今後の活動の参考とさせていただきますので、QRコードより、アンケートにご協力をお願いします。



●問い合わせ先 子ども未来課 町民健康係 TEL 72-3127(内線222)