こうげの風土記 Vol 215

吉岡貴船神社

前回に引き続き貴船神社を紹介します。前回、貴船神社という社名を持つ神社は全国各地にありますと記しましたが、上毛町内にも他にも何社か貴船神社が存在します。今回は町内にある貴船神社の中から「吉岡貴船神社」について紹介します。場所は大字吉岡、株式会社キョーワさんの裏手になる集落の中にあります。

こうげの文化財より引用します。「江戸時代の元禄十二（一六九九）年に記録された『中津城下寺社改帳』によると「上毛郡唐原組吉岡村一、貴船大明神　高瀬村社人　高橋作之進一、池の神　同人」と記載されていることから、吉岡には貴船大明神と池の神が祀られていたことがわかります。当時は中津藩領でしたので、社人（神職）も山国川対岸に位置する現在の中津市高瀬の人でした。神社の創建時期は記録が残されておらず明らかではありませんが、吉岡村の人々を病気や災難などから守る目的で氏神を祀ったものと推測されます。次第に村の主な産業であった農業に関連する水の神や五穀豊穣の神が祀られるようになりました。記録では、昭和十一（一九三六）年十二月には雄熊山の麓にあって弁天（五穀豊穣の神）を祀る市杵島姫神社と雄熊山にあって闇象女神（水の神）を祀る大池神社が合祀されています。大池神社は大ノ瀬池の守護神として信仰されていた神社で、もともと大ノ瀬池樋の上にありました。それを、天明年間（一七八一～一七八九）に雄熊山へ遷したものと伝えられています。」

付け足しで、辰年にちなんでのご紹介ですが、本殿正面の入口上部に龍の彫刻がなされています。

▲吉岡貴船神社

▲龍の彫刻

＊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

死ぬまで ひとり暮らし

「やりたい放題で老化の壁を超える」「自分のお金は自分で使いきる」「食べたいものだけ食べる」…。後半人生をひとり暮らしで前向きに生きる方法を指南する。病院の選び方なども収録。

和田 秀樹【著】　興陽館（入荷済）

ねえねえ、きょうのおはなしは…

日本の子どもたちに、世界の昔話や創作児童文学を紹介しつづけてきた大塚勇三が、雑誌や単行本で発表したよりすぐりのお話を紹介。グリム童話や北欧の昔話など、全20話を収録する。

大塚 勇三【再話・訳】　福音館書店（入荷済）

おすすめ本

今こそ行きたい日本の古寺200選		宝島社
きらん風月	永井 沙耶子【著】	講談社
東京都同情塔	九段 理江【著】	新潮社
ブラック・ショーマンと覚醒する女たち	東野 圭吾【著】	光文社
ひげがながすぎるねこ	北澤 平祐【作】	講談社

※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

上毛中３年　杉山　奈々

環境標語入選作品

始めよう　みんなのための リサイクル
友枝小４年　神野　武大

大切に　緑の青の 美しさ
南吉富小５年　小久保　慶祐

ボールを寄贈していただきました

株式会社上野商会代表取締役社長である羽田野様は、町内小学校に大谷選手からのグローブが届いたことを知り、大谷選手の「野球しようぜ！」という思いに共感し、野球を楽しんでもらいたいと町内小学校にボールを寄贈されました。

寄贈品につきましては、各小学校に配付し大切に使用させていただきます。

▲左（株）上野商会　代表取締役社長 羽田野 健治様

レンジで作る五目おこわ

食育レシピ

〈材料〉（4人分）

- ●もち米 ……400㎖（2カップ）
- ●だし ……貝柱の缶汁と合わせて200㎖（1カップ）
- A●酒・みりん・うす口醤油 ……各大さじ1
- ●塩 ……小さじ1/2
- ●帆立貝柱の水煮缶 ……1缶（固形量55g）
- ●にんじん ……1/2本（100g）
- ●ほうれん草 ……1/2束（100g）
- ●しめじ ……1パック（100g）
- ●ゆでたけのこ ……（小）1コ（80g）
- ●油揚げ ……1枚
- ●木の芽 ……適宜

〈作り方〉

①もち米は洗って20～30分間水に浸し、ざるに上げて水けをよくきる。にんじんは皮をむいて3～4mm厚さの輪切りにする。
ほうれん草は洗って、2～3㎝の長さに切る。
しめじは根元を切って小房に分ける。
たけのこは長さを半分にして3～4mm厚さの薄切りにする。
油揚げは熱湯にサッとくぐらせ油抜きし、軽く絞り、横半分に切ってから5mm幅の細切りにする。
帆立貝柱はほぐし、缶汁はとっておく。
②帆立貝柱の缶汁とだしを合わせ、Aを加えて混ぜておく。
③大きめの耐熱ボウルに❶のもち米を入れ、しめじと帆立貝柱をのせて❷を注ぐ。
ふんわりとラップをして、電子レンジ(600W)に8～9分間かける。
④電子レンジから取り出して手早く混ぜ、にんじん、ほうれん草、たけのこ、油揚げを加えて軽く混ぜる。
再びラップをして、さらに電子レンジに4～5分間かける。
⑤電子レンジから取り出して全体を軽く混ぜ、ラップをしてそのまま約5分間おいて蒸らす。器に盛り、好みで木の芽を添える。

一言メモ

たけのこは、春から初夏（３月～５月）にかけて旬を迎えます。独特の香りや味、歯ごたえは、煮る、焼く、蒸す等様々な調理法で楽しむことができます。また、食物繊維が豊富で腸内環境を整えるとともに、コレステロールの吸収を抑える働きや塩分の排出を促すカリウムを多く含むなど、動脈硬化や高血圧の予防に役立ちます。

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。
食育ボランティアグループ

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