



▲独鈷の壺(どっこのつぼ)



▲青銅水滴「環」(せいどうすいてき かん)



▲にわとり



▲青銅火鉢(せいどうひち)



▲咲(さく)

今回は久々に文化財便りです。昨年の八月号広報こうげ素敵人で、上毛町出身の鍍金作家、西大由氏の作品を町に寄贈していただける記事を掲載しましたが、三十点もの作品を寄贈いただきました。その作品を資料館特別展として歴史民俗資料館に全て展示し、みなさんに鑑賞していただこうと思います。

期間は四月二十七日(日)～五月十一日(日)の十五日間 午前九時～午後四時です。

展示場所は、歴史民俗資料館の入口を入ってすぐのロビーに展示します。

ぜひ資料館にいらして、小さな二羽の雀や、壺、花瓶、大きな火鉢などの芸術作品をご鑑賞ください。

話は変わりますが、今年の松尾山のお田植祭は四月十三日(日)十二時ごろから、松尾山三社神社にて行われます。

教務課文化財保護係 矢野 和昭

文化財便り

こうげのみどころ

Vol. 228

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



はらだ ひ香【著】 中央公論新社(入荷済)



はらべこめがね【作】 教育画劇(入荷済)

にくのくいーん
今日は、肉の国の王妃さま、肉のくいーんたちが集まって、自慢の肉料理をさらに美味しくアレンジした料理を披露するランチ会。王妃さまたちは、どんなお料理が飛び出すかお互いの料理に興味しんしんで…。

おすすめ本

女性のための50歳からの筋トレ入門	にしもと あき 西本 朱希【著】	かんき出版
逃亡者は北へ向かう	ゆずき ゆうこ 柚木裕子【著】	新潮社
虚傳集	おくいずみひかる 奥泉 光【著】	講談社
目には目を	しんかわ ほたて 新川 帆立【著】	KADOKAWA
はるかもぞもぞ	うちだ りんたろう 内田 麟太郎【作・絵】	岩崎書店

※感染症対策として、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 つじい 込井 皇晴

環境標語入選作品

リサイクル 生まれ変わった資源ごみ

南吉富小4年 おいえ 尾家 早紀

始めよう 君もみんなもエコ活動

友枝小6年 まつい 松井 咲空

※学校・学年の表記は3月時点のものです。

こうげまち ふるさと納税

返礼品紹介

■からあげ によんじ 秘伝のタレ漬もも肉・むね肉

上毛町の中村にあるからあげ店、によんじの味を全国の寄附者にお届けします。自宅で揚げてアツアツのからあげが楽しめるお礼品です。



宇島鉄道授業(唐原小学校)

宇島鉄道研究会

2月14日(金)唐原小学校6年生に、宇島鉄道が地域にもたらした意義について授業を行いました。宇島鉄道の概要、切符や犬釘など、研究会が収集した宇島鉄道の遺物を紹介したり、宇島鉄道浪漫紀行(寸劇)、会員が制作した宇島鉄道の模型とジオラマの展示を行いました。なかでも、最も子どもたちが喜んだのは、宇島鉄道の精密な手造り模型で、縮尺・軌道幅が1/87・9mmと1/48・16.5mmの2種類の車両を走行展示しました。手回し発電機の電気ですべて走る汽車に歓声が上がりました。宇島鉄道の駅名標や、線路と人道とが立体交差する写真にも反応がありました。地域の歴史的遺構と現在とのつながりを意識させる学習となりました。宇島鉄道研究会では、駅のあった場所に駅名標や説明板を設置していますので、尋ねてみてはいかがでしょうか。

●問い合わせ先 TEL 090-2505-8551(古原)



メンバー募集!

和太鼓に興味がある方、一緒に楽しみませんか?

上毛龍神太鼓

上毛町のイベント出演を中心に、豊前市や中津市でも活動している上毛龍神太鼓です。和太鼓に興味がある方、または体を動かしたいと思っている方、一緒に和太鼓を楽しんでみませんか。「太鼓は難しそう」、「リズム感がないからちょっと…」、「毎週通うのは難しい」と思っている方、大丈夫です。月に2回ほど講師の先生が来てしっかり教えてくれますので、一緒にゆっくりやっていきましょう。興味のある方は連絡をお願いします。(直接練習に参加されても構いません)

■練習日 毎週火曜日 19:00～ ■練習場所 げんきの杜



●問い合わせ先 TEL 090-8622-4051(西野)

キャベツとわかめのごまあえ

〈材料〉(2人分)

- キャベツ ……………3～4枚
 - わかめ(塩蔵) ……………20g
- A
- すり白ごま ……………大さじ1
 - 砂糖、しょうゆ ……………各小さじ1
 - 酢 ……………小さじ1/2

〈作り方〉

- ①わかめは水で塩を洗い流し、軽く水でもどして水けを絞り、食べやすく切る。キャベツは食べやすい大きさにちぎる。
- ②鍋に湯を沸かし、キャベツを1～2分ゆでる。ざるに上げて少しさましてからしっかり水けをきる。
- ③ボールにaを合わせ、②とわかめを加えてあえる。

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。

上毛町食生活改善推進協議会



健康レシピ



秋ごろに種をまき4～6月に収穫する春キャベツは食物繊維やビタミンC、ビタミンUなどの栄養が豊富に含まれています。ビタミンUは、胃酸の分泌を抑え、胃粘膜を修復する働きがあります。春キャベツを選ぶ際は、葉の緑が濃く、ずっしりと重さがあり、艶のあるものを選びましょう。カットされたものを選ぶ場合には、芯の高さが半分までのものを選ぶと良いでしょう。