

# 入賞おめでとうございます

上毛町文化協会員と町民の入賞はつぎの通りです。

## ■第12回福岡女学院短歌コンクール(福岡市)

【福岡県知事賞】

いつの間にわたしは浮力なくしたの雑踏の中ずぶずぶ沈む

永野ひとみ (八幡西区)

## ■第36回おいお茶新俳句大賞(東京都)

【佳作】 リハビリの靴ひも直す日永かな

尾形 康子 (西友枝)

梵鐘の尾を曳く余韻秋深し

霍野 廣由 (尻 高)

## ■第27回横光利一俳句大会(宇佐市)

【秀作】 卓袱台を狭く囲みて盆の客

宮野 和子 (上唐原)

【佳作】 境内の習字教室銀杏落つ

原井みえ子 (糸島市)

## ■第18回ひびしん俳句大賞(八幡東区)

【理事長賞】 山の風入りて寝につく晩夏かな

尾形 康子 (西友枝)

退院の夫に酒むし桜鯛

筒井 徳子 (垂 水)

## ■ふくおか県芸術文化祭2025俳句大会(福岡市)

【秀作】 春泥や膝すりむきて子ら凱旋

霍野 廣由 (尻 高)

海底に眠る御霊や終戦日

中山恵美子 (土佐井)

かき落とす鍋のこげ目や原爆忌

宮野 和子 (上唐原)

【入選】 岩間からのぞく昭和や山椒魚

白木すなえ (西友枝)

霧を来て渉る木道お花畑

尾形 聡子 (西友枝)

利尻富士望む小島の花野かな

賑やかに子らの青春かき氷

改札口出ればふるさと夏燕

小川 恵子 (西友枝)

茶髪へと白髪を染めて春の旅

化粧とて眉ひくだけの大暑かな

小野 澄子 (大ノ瀬)

決勝の一打涌き立つ夏の雲

鎌先より暮るる山畑河鹿鳴く

木下テル子 (西友枝)

リハビリの褪せぬ百歳春帽子

末久 正子 (成 恒)

春泥や棚田にひびく水の音

竹下 恵子 (山梨県)

きらめける朝の畑や霜の朝

九九の声ひびく柚子湯の親子かな

筒井 徳子 (垂 水)

鍵かけぬ里の暮らしや草の餅

ハミングの風の高さに赤とんぼ

内藤 節子 (成 恒)

野良猫の気配許せる良夜かな

永野ひとみ (八幡西区)

隣家までゆくも日傘や回覧板

中山恵美子 (土佐井)

木漏れ日の数多ゆきかふ青葉風

福田 幸正 (矢 方)

つなぎたる孫の手温しほたる狩

藤本 正吾 (西友枝)

春の川水の流れの私語めきて

安枝 俊子 (土佐井)

手がギュッと寒さ握つておりにけり

着ぶくれて忘れもの又わすれもの

こうげのみどき  
上毛風土記

Vol. 236

にのみやきん じ ろうぞう

## 二宮金次郎像

今回は、唐原小学校でたまたま見つけた二宮金次郎像について紹介します。

我々が小学生の頃は、かなりの確率で二宮金次郎像が学校にあったものでした。しかしながら現在、二宮金次郎像が見られるのは、上毛町では唐原小学校のみです。像のように薪を背負ったまま本を読んで歩いたという事実が確認できないことや、児童が像の真似をして本を読みながら道路を歩くと交通安全上問題があることなどその理由は諸説あるようですが、一九七〇年代以降、徐々に撤去され、像の数は減少傾向にあるようです。唐原小学校の像は、築山のように造られた場所の、一番高いところに置かれた像のため、撤去を免れたのかもしれませんが。

像自体の高さは約一メートル程とそんなに大きくはありません。また、像が置かれた年代ですが、像自体に年代に関する何らかの掘り込みは見られません。像の前の大きな石に紀元二千六百年の彫り込みがあることから、一九四〇年に造られたのではないかと考えられます。紀元二千六百年碑には寄贈の掘り込みが見られるのですが、残念なことに寄贈者の名前がはつきりと読み取ることができません。

また、唐原小学校の像は石像のため撤去を免れたのかもしれませんが。もしこの像が青銅製の銅像なら、第二次世界大戦中の金属供出によって撤去されたこと



▲築山



▲二宮金次郎像

と思われる。もしかしたら他の小学校の二宮金次郎像は銅像だったのかもしれない。

※参考文献 フリー百科事典 ウィキペディア

教務課文化財保護係 矢野 和昭

## 鶏肉と里芋の 治部煮風

アンケートにご協力をお願いします。



上毛町食育ボランティアグループ

〈材料〉(2人分)

- 鶏もも肉 .....160g
- 里芋 .....4個
- 薄力粉 .....適量
- 春菊 .....1/4束

- A
- だし .....300ml
  - 濃い口しょうゆ .....大さじ2
  - みりん .....大さじ1と1/3

〈作り方〉

- ①里芋は下ゆでする。
- ②鍋にAを入れ、火にかける。
- ③鶏肉は、一口大のそぎ切りにし薄力粉をまぶし、余分な粉をはらう。
- ④②が煮立ったら、①と③を加え、煮汁が3分の1くらいになるまで煮る。
- ⑤春菊は茹でて水けを絞り、食べやすい大きさに切る。
- ⑥器に④を盛り、⑤を添える。

食育  
レシピ

一言メモ



治部煮(じぶに)は、石川県加賀地方の代表的な郷土料理です。鴨肉や野菜、すだれ麩などを煮たもので、肉にまぶした小麦粉によるとろみが特徴です。少なくとも江戸時代から食べられていたとされる武家料理で、庶民たちは秋冬ごろ、大陸からの渡り鳥をしとめて治部煮をつくっていたとされています。

問 子ども未来課 町民健康係 ☎ 72-3127(内線223)