



▲新池の石碑近景

▲新池の石碑遠景

まず、大迫池について、『新吉富村誌』から引用します。「大迫池は、大平村の地域内にあって、当村南吉富地区の溜池である。これは、南吉富村大字垂水秋吉実造氏の発起により、時の南吉富村長伊達喜十郎氏より、明治三十二年承認方の交渉が友枝村長島益治郎氏宛にあった。そこで、同年二月四日村会を開いたところ、だいたい承認されることとなった。利害関係については、選出委員によつてなされた。明治三十四年一月南吉富村長横山寿氏より、友枝村長島益治郎氏に敷地買収を依頼して来たので、二月中、之を協定した。然るに、爾来、南吉富村内本業に關し、種々故障が起り、容易に工事が進行しなかつた。明治三十六年より工事に着手、同四十二年五月に竣工した。」とされています。池自体は矢方池よりも古い百年以上前に造られた貴重な土木遺産です。また、大迫池から広域農道を南東に四百メートル程離れた所にある新池ですが、水位が下がったため、取水口の近くに何らかの石碑のような四角柱が見えます。形状から石碑と思われるのですが、まだ水があるため近くには行けません。見る限り、見える箇所には、文字は彫り込まれてはいないようです。どなたか、この石碑状のものについて知っているらっしゃればぜひご教示ください。

教務課文化財保護係 矢野 和昭

大迫池と新池の石碑

この時期町内のため池の多くが、池の水を抜いて池干ししており、普段目にするのがない光景を見ることが出来ます。前回はこの上毛風土記でも紹介したことのある宇島鉄道の築堤跡に残る開口橋について取り上げましたが、今回は大迫池と新池の石碑について取り上げたいと思います。以前から大迫池についてはご紹介したいと思つていたのですが、何分参考資料が少なく、なかなかご紹介できませんでしたが、池の水を抜いており、水位が下がった状態で、やはり普段目にするこ

こうげのみどま
上毛風土記
Vol. 238

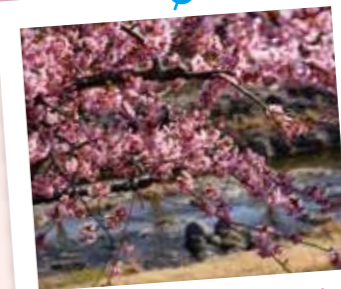


▲大迫池遠景

桜三月春だより

町の花の一つである『桜』の季節が近づいてきました。町内でも大池公園をはじめ牛頭天王公園や岩屋さくら公園などたくさんの桜スポットがあります。また、友枝川農村公園では一足早く、河津桜が開花します。ぜひおでかけください。

大池公園(下唐原)



友枝川農村公園(土佐井)



岩屋さくら公園(東上)



牛頭天王公園(垂水)

成恒神楽講が神楽人の祭展に出演しました！

1月24日(土)、京築7市町で構成される「神楽の里づくり推進協議会」が主催する「神楽人の祭展」がコスメイト行橋で開催されました。

この公演は、京築地域に伝わる神楽文化の魅力を広く発信し、文化継承への機運を高めることを目的としたもので、当日は約400人が来場し、会場は大いににぎわいました。

上毛町からは成恒神楽講が出演し、「三神」を披露。観客からは大きな拍手が送られていました。



●成恒神楽講の会員を募集しています。詳しくは☎ 090-9476-5930(小森)までお問い合わせください。

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



岩手の大盛弁当屋

ツタに覆われた昭和レトロな建物のお弁当屋<大盛弁当>は、盛岡のご当地食材を使った日替わり一本勝負の店。悩める客を名物・黒柴犬のこげ店長が待っている。お客に前を向かせる、美味しい×元気をもらえる物語。

たかもり みゆき
高森 美由紀【著】中央論新社(入荷済)



銀のゾウと不思議な友だち

教室で銀のおり紙のゾウを見つけたかりん。それをおったサラとなかよくなるが、その日の帰り道、2人は交通事故にあってしまう。病院で意識を取り戻したが、サラが眠り続けていることを知り…。優しさがあふれるファンタジー。

ふじしげ 藤重 ヒカル【作】金の星社(入荷済)

環境ポスター入選作品



これ、フラケに見える？
それともゴミ？
上毛中2年 もり 森 くれは 紅葉

環境標語入選作品

減らそう CO₂ 増やそう
快適な暮らし

南吉富小6年 わたなべ ま や 渡邊 真耶

リサイクル 心がけよう
町のため

南吉富小4年 とかわ はるな 戸川 春菜

※学校・学年の表記は3月時点のものです。

りんごのタタンケーキ

＜材料＞

- りんごのソテー 無塩バター……………20g
- りんご……………1個
- グラニュー糖……………大さじ3
- レモン汁……………小さじ1
- 卵……………2個
- グラニュー糖……………100g
- 牛乳……………35ml
- 薄力粉……………100g
- ベーキングパウダー…小さじ2
- アーモンドパウダー…50g
- 無塩バター……………50g

＜作り方＞

- ① フライパンに無塩バター20gを溶かし、皮をむいて、薄いちょう切りにしたりんごを加えて炒める。グラニュー糖を振り入れて、しんなりとするまで炒め、レモン汁をかけて火を止め、そのまま冷やす。
- ② ボウルに卵を割り、ほぐしてグラニュー糖を加え、泡だて器でよく混ぜる。牛乳を加え、Aをふるい入れ、泡だて器でダマがなくなるまで混ぜる。
- ③ ②に溶かした無塩バターを少しずつ加え、混ぜ合わせる。
- ④ ①のフライパンに③の生地を流し入れ、蓋をして、ごく弱火で15～20分、裏返して同様に1～2分焼く。

アンケートにご協力をお願いします。



食育 レシピ

一言メモ

タルトタタンは、フランスのタタン姉妹の経営する「ホテル・タタン」が名前の由来になったと言われていて、りんごを焦がしてしまった失敗作に生地をかぶせて焼いたところ、偶然にも美味しいお菓子が完成していたことから生まれました。今では、フランスの伝統菓子として親しまれています。