

中津城天守閣から見た雄熊山
撮影時、空気が霞み、雁股山などの山は確認できなかったが、雄熊山ははっきりと確認できた。当時は櫓から雄熊山の煙を確認したと考えられる。



雄熊山烽火台焚口入り口
雄熊山の烽火台は現在、薪等を燃やす焚口部分は確認できる。



雄熊山烽火台焚口内部
この奥に本来は垂直に立ち上がる煙突のような石積の煙出しがあったと考えられる。



宇佐市大蔵山烽火台
焚口内部

雄熊山が標高58mなのに対し、大蔵山は標高543mもある。

宇佐市大蔵山烽火台煙出し
宇佐市大蔵山烽火台は、焚口の奥に烽火を上げる煙突のような高さ7m、平面4m四方の石積の煙出しが当時のまま残っている。



雄熊山の烽火台

上毛風土記

43

平成19年11月号で紹介した雄熊山の烽火台について、改めて紹介します。

江戸時代、通商を求める外国船が頻りに長崎に来航すると、鎖国政策をとっていた幕府は、各藩に沿岸の警備を強めるように命令します。烽火台も、火・煙を山頂で放つことにより、長崎での緊急事態の合図を、北部九州各藩に伝えるため、長崎・佐賀・唐津・福岡・小倉・行橋・豊前各地の山々に設置されました。そして、同時期、中津藩領内には、豊前からの合図を中津城に伝えるため、一八〇七(文化四)

年に雄熊山に、また、雄熊山からの合図を中津藩に伝えるため、一八〇七(文化四)年、中津藩が烽火台を設置したのとはほぼ同時期、一八〇五(文化二)年、松尾山には修験者が修行を行うための石組の護摩壇が築かれます。現在も残る

図を杵築藩妙見山烽火台に伝達するため、中津市野依に長峯尾烽火台、宇佐市院内町に大蔵山烽火台が設置されました。中津藩の基幹である雄熊山については現在埋没していますが、記録によると石を組み上げ烽火台を造るために必要な石工を二〇〇人働かせており、大蔵山の四三人をはるかに超えているため、堅固な石積工事がなされたと考えられます。

雄熊山の烽火台と松尾山の護摩壇。二つの石組の史跡は、江戸時代が終わりとする時代に生きた人々の異なる一面を私たちに語りかけているように見えます。

教育委員会 教務課 文化財係
佐藤 信

大平保育所 お泊まり保育で食育体験



食に興味を持つ良いきっかけになりました

7月10日(金)、11日(土)、大平保育所の園児(年長組)22名がお泊まり保育で食育を体験しました。野菜の皮をむいたり包丁で切ったり一生懸命に作ったカレーをお腹いっぱい食べた子どもたちは満面の笑顔で幸せいっぱいになったようです。翌朝には6時に起床し自分たちで作ったホットドッグを食べ、早寝、早起き、朝ごはんも実践できました。保育所の畑で大きく育てたすいかを食べた子どもたちは、真っ赤に熟れたすいかに大喜びでした。親元を離れてのお泊まり保育で食育を体験した子どもたちは、良い思い出とともに食に興味を持つ良いきっかけにもなったようです。

直売所より

道の駅「しんよしとみ」より
TEL 84-7077

生のまま、きざんで醤油をつけて食べるだけでも美味しいです。



↑福田アサエさん(矢方)

※ニラと宿儺(すくな)かぼちゃは道の駅「しんよしとみ」とさわやか市「大平」で売られています。

旬の野菜を食べて地産地消に取り組みませんか

おすすめの旬の野菜は
ニラ
です!

○旬の時期 6月～9月
○栄養価
カロチン、ビタミンC・Eを多く含みますが、茹でるとビタミンCやミネラル分が流出してしまいますので、炒めたり、生食がおすすめです。

さわやか市「大平」より
TEL 72-3945

岐阜県からもらった種で作った「宿儺(すくな)かぼちゃ」を育てています! 都会では高価なカボチャのようです。ぜひ味見してみてください。



↑森口一義さん・徳江さん(東上)

おすすめの旬の野菜は
宿儺(すくな)かぼちゃ
です!

○旬の時期 8月～10月
○栄養価
ビタミンE、βカロテン(ビタミンA)、ビタミンCの3大抗酸化ビタミンが豊富に含まれており、かぼちゃに含まれるビタミンEは野菜の中でもトップクラスです。

旬の料理を紹介します

秋野菜でおふくろの味

食育ボランティアの皆さんから提供していただいた「きのこの炊き込みごはん」「蒸かした里芋」のレシピを紹介します。虫の音に秋の訪れを感じる季節となりました。きのこの炊き込みごはんなど旬の野菜を使ったおふくろの味を味わい、蒸かした里芋やススキをお供えて、秋の夜風と虫の音に夏の疲れを癒されながら、中秋の名月を楽しんではいかがですか。

道の駅「しんよしとみ」、さわやか市「たいへい」の陳列台にはきのこや、里芋など秋野菜がたくさん並んでいます。炊き込みごはん、里芋以外のレシピについては教務課へお問い合わせください。

「きのこの炊き込みごはん」と「蒸かした里芋」

【材料】4人分 【分量】
●油あげ 1枚
●しめじ 1パック
●しいたけ 1パック
●しょうゆ 大さじ 1
●しょうが 1片
●米 2カップ

●だし汁 2と1/4カップ
●酒 大さじ 2
●塩 少々
●里芋 15個

●問い合わせ先 教育委員会 教務課 学務係 TEL 72-3111(内線176)

きゅうりの甘酢漬け

蒸かした里芋

きのこの炊き込みごはん

さばのぬかみそ煮

①熱湯をかけて油ぬきした油あげ・しめじ・しいたけを食べやすい大きさに切り、しょうゆをまぶす。
②しょうがの皮をむき、せん切りにする。
③炊飯器に米・だし汁・酒・塩を入れ、1と2を加えてひと混ぜし、炊き込む。
④里芋を洗って、皮をむかず蒸し器で竹串が通る位になるまで蒸す。
⑤三方(お皿でも良い)に高く盛ってお供えをする。



図書館だより

げんきの杜図書館
TEL 72-1633



雑誌で話題になりました、あのお菓子のパッケージがこんな小物に大変身!

『エコ*コモノ』

平田 美咲

青山出版社

新書

小説

運命の人 4

終わりをければすべてよし

悩む力

本の寄贈を受けました

久保田清哉さん(宇野)から図書館へ「家庭教育20選」(ほるぷ社)を寄贈していただきました。



老後って何? 元気に老いる女の16章

『私の老い構え』

樋口 恵子 文化出版局

みなと 湊 かなえ 東京創元社
やまがき 山崎 豊子 文芸春秋
はらだ ずみこ 岩波書店
かん さんじゅん 姜 尚中 集英社



環境ポスター入選作品



やすえだ ちさ 友枝小5年 安枝 知咲



築上東中2年 なかぞの なつみ 中国 奈都実

※学校・学年の表記は3月時点のものです。

環境標語入選作品

○まもろうね ほたるがすみつく すんだ川
南吉富小4年 やぎ たつや 八木 達也
○資源とは「ゴミをすてない 心だよ」
佐々木 史哉 ささき ふみや
○ゴミ減らそう まずは持参 エコバッグ
立川 礼奈 たちかわ れいな 築上東中2年

こうげ文芸

「大平俳句会」

田植機も苗に寄り添ひ雨を待つ

かくれ湯の茅葺屋根や夏木立

鮎釣の笹のとがりや雲の峰

海にらむ名残の壕や忍冬

連山を隠して梅雨の雲走る

手拭に残る湯の香や鮎の宿

吾の手の皺のふえたり梅蓮

球磨川の早き流れや桜按忌

冷やし麦すぐ昼となる日曜日

天ぶらのほどよき苦き露の臺

「大平美蓉句会」

夏料理八十路を凛と前進す

春風を法衣にまとい橋渡る

母の日の旅行カバンのプレゼント

湯上りの夫と二人のソーダ水

立ち読みの多き本屋や街薄暑

湯けむりにたわむれ泳ぐ鯉のぼり

豆飯にこだわりし亡母懐しむ

俳ばたんの今年も花の二つかな

森永 豊州
菊池 宣正
森永 秀女
菊池 亜知子
松本 勲
森口 一治
大江 正人
渡邊 三枝子

荒巻 勝郎
大石 敏子
尾形 忍
岡山キヨミ
田長九桂子
中山恵美子
橋本 和子
飯田勢津子
安枝 俊子
吉本 友一