



現在残る観世音寺の建物はすべて近世の再建で、昔の面影はない。かつては五重塔・金堂を配していた。



現在、梵鐘が吊るされている鐘楼。五重塔の石礎の東南に高く築かれている。



鐘は総高、160.5cmを測る。また、鐘の音は「日本音風景百選の一つ」にも選ばれている。

太宰府市にある観世音寺は670年前後に天智天皇が母、斉明天皇の冥福を祈って発願され、天平一八年(746)に完成しました。天平宝字五年(761)には、僧になる者に正当な戒律を授けるため、鑑真により戒壇院が設けられました。太宰府の大本寺として九州と周辺の島々の仏教界を統括し、平安前期にかけて大いに栄えたお寺です。

観世音寺の梵鐘は京都府妙心寺の梵鐘と共に国宝に指定されています。妙心寺鐘(698年に鑄造・「槽屋」の銘あり)、観世音寺鐘は同じ木型を用いて鑄型を造った兄弟鐘であり、観世音寺も698年に近い頃に北部九州の同一工

房で造られたと考えられます。日本最古の鐘と考えられている二つの鐘の共通の特色として、朝鮮半島の新羅という国の文物の影響を受けた撞座の蓮華文や、上下帯の唐草文が挙げられます。これら梵鐘の文様は、北部九州の古代寺院跡より出土する新羅系古瓦の文様にも似ています。

観世音寺の梵鐘は発願以来1300年太宰府の地で時代の流れを見守り続けてきました。現在も梵鐘は観世音寺の鐘楼に吊るされています。太宰府に行く時には是非一度、古来上毛の人々が鑄造に携わったであろう梵鐘を御覧になってはいかがでしょうか。

総合窓口課文化財保護係 佐藤 信

図書館だより

げんきの杜図書館 TEL 72-1633



明日は我が身! ありそうでなかったリストラ、リアルドラマ!! 辞めると決めた「たぬきち」は退職までの二カ月間をブログで実況してゆくが……

『リストラなう!』 綿貫 智人



裸一貫から財閥をつくった男の、辛抱、先見の明、こころ一番の勝負動!

『儲けすぎた男』 (小説 安田善次郎) 渡辺房男

新着

窓の外は向日葵の畑	文藝春秋
樋口 有介	
世界一空が美しい大陸、南極の図鑑	草思社
武田 康男	
エコな手づくり雑貨	NHK出版
蔭山 はるみ	
ランプコントロール	中央公論社
大崎 善生	
和紙、ちぎり絵入門	主婦の友社
田中 悠子	

「食」の大切さを伝える取り組み

子どもたちが豊かな人間性を育み、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要です。さまざまな経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践できる人を育てる「食育推進活動」を行っています。



一小学生に食の大切さを伝えたい! 一
西吉富小学校 「大豆の種まき体験」

日本の伝統食や食材の大切さを伝え、自然の素材がいかに美味しく身体に良いかを知ってもらうことを目的に食育推進活動の一環として食農活動(種まき、観察、収穫、調理)を行っています。
8月6日(金)、西吉富小学校3年生23名がJ A福岡豊築や産業振興課の職員に指導を受けながら、大豆の種まきをしました。収穫後は、豆腐作りをする予定です。
炎天下の中、子ども達は一生懸命一粒一粒丁寧に蒔いていました。「暑くて大変だったけど、大きく育てほしい」、「ひとつ、ひとつ心を込めて植えました。たくさんの豆が出来るのを楽しみにしています」と汗びっしょりの笑顔で話してくれました。



大平楽横さわやか市「大平」 ☎72-3945
「友枝米」
旬 9月中旬～10月中旬
山間地のきれいな水と土に育まれたおいしい新米です。米の糖質は、脳のエネルギー源。疲労回復にいかがですか!
北山 良枝さん(西友枝)

米には、「ホスファチジルコリン」という物質が含まれます。これが、神経伝達物質である「アセチルコリン」を増やす効果があるため、記憶力低下や老人性のボケを防ぐ働きがあります。また、大腸がんの予防や便秘解消にも有効です。



道の駅「しんよしとみ」 ☎84-7077
「枝豆」 (品種:ゆきひめ)
旬 9月～10月
濃厚な大豆の香りを楽しんでください。
広崎 米造さん(ハツ並)

えだめめにはカルシウムやビタミンB₁、B₂、さらに大豆にはないビタミンCも多く含まれています。100グラムあたり30ミリグラムという含有量は、春菊の1.5倍、ほうれん草の半分にもなります。

食生活改善推進協議会

貧血予防には、鉄分を摂りましょう!

Cooking!

レバーとオクラの炒めもの

材 料 4人分

- 豚レバー 250g
- オクラ 8本
- 長ねぎ 1/2本
- 卵 2個
- 豆板醤 小さじ2
- 砂糖 小さじ2
- しょうゆ 大さじ2
- 酒 大さじ2
- 油 大さじ3
- 塩・こしょう 各少々

作 り 方

- ①豚レバーは流水にさらし臭みを取る。長ねぎは斜めに切り、オクラは塩でmondからさっとゆでる。
- ②フライパンに油大さじ1を熱し、塩こしょうで調味した溶き卵を流し入れ、いり卵を作って取りだす。
- ③残りの油を熱して水気をよくふいた①の豚レバーを入れて強火で炒める。続いて長ネギ、オクラを入れてさらに炒め、いり卵を戻してAで調味する。

1人分の
栄養

●カロリー	240kcal
●たんぱく質	16.1g
●鉄分	8.5mg
●塩分	1.8g

※レバーが苦手な人も、調理法を工夫すればおいしく食べられますよ!



レバーは「栄養の宝庫」

レバーは内臓の中でも、特に栄養価が高い部位として知られています。注目したい栄養素としてあげられるのが、鉄分。

鉄分量は 100gあたり	●牛レバー 4mg
	●豚レバー 13mg
	●鶏レバー 9mg

鉄分は、レバーの中でも豚レバーに多く含まれています。