上毛風土記 Vol.64

お宇佐さんの井戸

一四九七（明応六）年の文書に「（原井）七社神社の下に少し野原あり。このところに一つの井戸あり。これは古くから宇佐八幡御手洗の井戸と申し伝えられる。」という記述があります。御手洗とは神仏を拝む前に参拝者などが手や口を洗い、清めることをいいます。宇佐八幡宮から遠く離れた原井の井戸水が何のために使われたのでしょうか？

宇佐八幡宮の本殿をはじめとする各社殿は、一定期間を過ぎると建て替えられていました。木造建築ですから長い年月を経過すると、建物全体が痛みはじめるので、建て替えて神様に新しい社殿に入ってもらうためです。宇佐八幡宮社殿の遷宮は諸説あるようですが、九世紀後半頃から始まり、九九八（長徳四）年以降は三十三年毎に遷宮が行われるようになったといわれています。神体を新しい社殿に移すことを遷宮といい、一定の周期ごとに社殿を建て替え、神体を新しい社殿へ移すことを式年遷宮といいます。現在、宇佐八幡宮社殿の式年遷宮は行われなくなり、本殿は国宝に指定されています。現在に至っても二十年の周期で式年遷宮を行っている伊勢神宮は有名です。

式年遷宮による社殿の建て替えに必要な材木を山から切り出すにあたり、神事が執り行われます。この神事を「杣始め」の祭礼とよび、材木を切り出す山を「杣山」とよびます。宇佐八幡宮の本殿には第一から第三まで三つの御殿があり、御殿毎に杣始めの祭礼は異なる場所で執り行われていました。

七社神社（左上）と原井の井戸（右下）

八幡大神を祀る一之御殿は、築上町本庄の大楠神社。比売大神を祀る二之御殿は、豊前市下河内の須佐神社や下川底の白山神社（年代により場所が替わる）。神功皇后を祀る三之御殿は、中津市三光大字臼木にある斧立八幡神社です。

杣始めの祭礼が行われる各神社の境内には、共通して楠の霊木が植えられています。この楠の下に宇佐八幡宮（大宮）に祀られた神とそれぞれの神社（若宮）の神を勧請し、杣山の樹木に斧を立て、伐採する許可を受けることを意味します。

大楠神社は城井川の左岸、須佐神社や白山神社は佐井川の左岸、斧立八幡神社は山国川の右岸に立地しています。杣山はそれぞれの河川の上流部に位置する英彦山山地に設定されており、伐採された材木は河川の水運を利用し、一旦周防灘へ出され、海運を利用して宇佐八幡宮まで届けられました。

原井の井戸から汲まれた水は、三之御殿の杣始めの祭礼を執り行うため、斧立八幡神社へ供えられました。供えられた水は祭礼に参列する人々の手や口などを清めるために使用されたと伝えられています。

総合窓口課文化財保護係　末永浩一

原井の井戸

斧立八幡神社

斧立八幡神社から原井集落の眺め

know「農」～まちの農業を考える～ vol.2

まちの農業をリードする営農組織の取組み

地域の農業は自分たちで守ろう!!

地域の高齢化が進み、多くの人が農地を耕作できなくなってきたことから、平成11年に東下機械利用組合（任意組合）を設立し、「地域の農業は自分たちで守ろう」ということを目標に活動を行ってきました。設立後間もなく、組合への耕作依頼が多く寄せられ、任意組合のままでは地域の農業が守れるかが不安であったため、平成15年に豊築地区で最も早く法人化し、農事組合法人東下営農組合を設立しました。

また、平成15年11月に福岡県農林水産まつりで福岡県から農林水産賞農産部門優秀賞を、平成22年2月には福岡県農業協同組合中央会から水田農業の担い手として幾多の困難を克服し、他の模範となる優秀な組織を確立したことが認められ会長賞を受賞しました。

名　称　農事組合法人　東下営農組合
（平成15年11月5日　法人設立）
代表理事　常慶　誠一

取組内容　主に水稲、麦、大豆の作付けをしており、特に麦、大豆はすべての作業を営農組合で行っています。

麦赤かび病防除作業

農機具格納庫竣工式
（左から）大山 晃氏　常慶 誠一氏　矢野 雅彦氏　山上 信彦氏　佐矢野 實氏
小下 聖典氏　友野 清隆氏

地産消 KOGE直売所だより

さわやか市「大平」　☎72-3945

「きゅうり」

旬　5月～8月

カリウムの効果でむくみやだるさの解消

堀　マツ子さん（下唐原地区）

成分の約95%は水分で、ビタミンCやカリウムが含まれています。カリウムには利尿作用があり、むくみやだるさの解消に効果があります。

道の駅「しんよしとみ」　☎84-7077

「トマト」

旬　5月～6月

こだわりの農法で作っています！安全で美味しいうちのトマトをぜひご賞味ください！

筒井　収次さん（宇野）

トマトのビタミンC、ビタミンE、βカロテン（ビタミンA）は、互いに相乗効果を生み活性酸素を除去し、血液をサラサラにして動脈硬化やガンの予防効果があります。

トマトの赤い色素は「リコピン」と呼ばれるフラボノイドの一種で、βカロテンなどよりもはるかに高い抗酸化作用を持つ栄養素として近年非常に注目されています。

食生活改善推進協議会

適切な食事と運動習慣でメタボリックシンドローム予防！その食生活のポイントはバランスよく食べることです。

トマトと豆腐の辛みスープ

Cooking!

材料　6人分

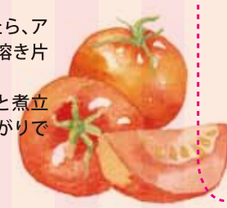
●トマト	3個
●絹ごし豆腐	1/2丁
●絹さや	6枚
●中華スープ	5カップ
●しょう油	大さじ1
●酒	大さじ1
●酢	大さじ2
●ラー油	大さじ1
●ごま油	大さじ2
●塩	小さじ1と1/3
●こしょう	少々
●片栗粉（水溶き片栗粉）	大さじ1と1/2
●水	大さじ1と1/2

1人分の栄養素

●カロリー	99kcal
●たんぱく質	2.2g
●食物繊維	1.1g
●塩　分	1.4g

作り方

①トマトは湯むきをして1cm角に切り、絹さやは縦にせん切りにします。
②絹ごし豆腐はペーパータオルを数枚重ねて包み、30分ほどおいて水分を取ります。横半分に切り、端から5㎜厚さに切ります。
③中華鍋を火にかけ、ごま油を入れて熱し、トマトを炒めます。
④中華スープを注いで煮立てたら、アクをすくい取り、調味料と水溶き片栗粉を加えます。
⑤水切りした豆腐を加えてひと煮立ちさせ、絹さやを加え、できあがりです。



トマトはビタミンA、Cが豊富な野菜ですが、熱に弱いので、長時間の加熱調理はビタミンが失われてしまいます。

トマトの保存方法

①保存時にはヘタを取って、空気を抜いたポリ袋に入れ、野菜庫に入れておくと栄養、ビタミンの損失が少なくなります。
②長時間保存したい時は、切らずに冷凍庫で凍らせておけば、煮込み料理や炒め料理に使うことができ便利です。

●問い合わせ先　健康福祉課 健康増進係　TEL72-3111（内線163）