こうげのふどき
上毛風土記 Vol.69

荒神（こうじん）さん

西友枝では、9月23、24日の2日間、大入・原・杖ノ木・大門・金代地区の各家庭において「荒神さん」と親しまれて呼ばれる「三宝荒神」のお札の配布と読経が中津市耶馬渓町檜原山正平寺（ひばるさんしょうへいじ）の住職により、行われています。

9月24日土曜日、西友枝大門地区の相良文義氏宅において行われたお札の配布・読経を拝見させていただきました。住職による読経は、「三宝荒神（さんぼうこうじん）」というお札とお供え物である米と塩をもった膳の前で行われました（「荒神さん」のお供え物は各家庭で少し異なるようです）。お札は、後日、台所の壁に祀る予定だとのことでした。

そもそも荒神とは荒ぶる神（気性の荒い神）のことで、不浄や災難を除去する神とされています。古来、台所や竈（かまど）が最も清浄であり、家の祭祀の中心であった古代から竈の神や火の神として信仰の対象となった神様です。荒神信仰には様々な形があり、大別すると二つあります。一つは屋外に祀られる「地荒神（じこうじん）」で、土地の神の一種で集落の生活全般を守護する神様として山麓の祠等に祀られています。もう一つが、屋内に祀られる「三宝荒神」であり、竈の神や火の神と同一とされます。

「三宝荒神」の「三宝」とは、仏教の三つの宝である仏さま・法（仏の教え）・僧（仏教の教団）のことですが、「荒神」の名は仏教の経典にはありません。これは、怒りの形相（ぎょうそう）を持つ不動明王（ふどうみょうおう）が、インドでは古来ヒンドゥー教の神であったものが、後に仏教の守護神とされたように、日本仏教信仰の中で、独自に「三宝荒神」として、仏教の守護神となったものなのです。「三宝荒神」は主に修験道（しゅげんどう）により信仰されました。これは、自然を敬う山岳信仰から生まれた修験道が、陰陽道や仏教などと融合しながら、神を敬い、仏を尊ぶ神仏習合（しゅうごう）の要素が強かったためです。

「三宝荒神」は江戸時代以降、火伏（ひぶせ）のご利益があり、家が栄えるということで、民家の台所には必ずといってよいほど祀られていました。現代より生活において火を使うのに手間がかかる時代は、「荒神さん」への信仰は厚かったと思います。特に、「お守りくださる竈を粗末にしないように」「荒神さんからお咎めを受けないように」と、そんな「荒神さん」への気配りや行動が、実際の火災予防への効果を増していたのかもしれません。

総合窓口課文化財保護係　佐藤　信

住職の読経

「三宝荒神」のお札
火の神・竈神として祀られた三宝荒神は頭髪を逆立てて、眼を吊り上げた怒りの表情をしています。

図書館だより

げんきの杜図書館
TEL 72-1633

彼の仕事は、相手の仮面をはがすこと。彼女の仕事は、お客様の仮面を守ること。不可解な連続殺人事件、次の犯行現場は超一流ホテルー。警察は潜入捜査を開始、容疑者もターゲットも不明の中、事件解決のため1人の男が選ばれ･･･。

『マスカレード・ホテル』
東野　圭吾　集英社

60年にわたり荘厳の美を撮り続けてきた井上博道氏に親鸞聖人750回大遠忌を迎えた西本願寺が協力。知られざる桃山の美を、あますところなく公開。

『西本願寺（荘厳の美）』
世界文化社

新着

峠うどん物語　（上・下）	重松　清	講談社
デジタル一眼　入門	三木　浩也	学研パブリッシング
救命（東日本大震災、医師たちの奮闘）	海道（かいどう）　尊（たける）	新潮社
ＮＨＫここが聞きたい！名医にＱ。高血圧のベストアンサー		主婦と生活社
最高の間取りがわかる本（58の実例でわかる、いい間取りのポイント）		エクスナレッジ

お知らせ：11/29（火）から12/2（金）までの四日間、特別蔵書点検を行います。
この期間は休館になります。ご迷惑をおかけしますが、ご了承ください。

環境ポスター入選作品

南吉富小5年
渡邉（わたなべ）　康生（こうせい）

築上東中2年
入江（いりえ）　友香里（ゆかり）

環境標語入選作品

がんばろう　節水節電　リサイクル
友枝小６年　松田（まつだ）　七海（ななみ）

考えよう　今の楽より　未来の苦
築上東中３年　原藤（はらとう）　光汰（こうた）

vol.7 know 農 ～まちの農業を考える～
南区・百留機械利用組合

まちの農業をリードする営農組織の取組み

地域農業で住民の絆や地域の活力を生み出そう!!

上唐原南区・百留地区では、農業機械と農地を有効活用し、麦・大豆の集団栽培をする、地域農業を発展させるため機械利用組合を設立しました。7月には農機具格納庫が完成し、農機具の保管管理、点検や整備をする場が整い、より安全な農作業を心がけ経営を行っています。

また、本年度は、法人化に向けた取り組みを行っており、組織の基盤を強化し、今まで作業受託のみであった水稲の作付けを拡大したいと考えています。

名　称　南区・百留機械利用組合
（平成18年4月16日　設立）
組合長　百留　義信

取組内容　主に麦20.3ha大豆20.1haの作付けを行っています。特に山側の農地は鳥獣の被害が多く、防護柵の補修をする組合員とイノシシ・鹿との持久戦が続いています。

地産消 KOGE直売所だより

さわやか市「大平」　☎72-3945

「柿」

旬　10月～12月

上毛町特産の柿を、食べましょう。特に川底柿（あおし柿）はこの地域しかない限定商品です！

竹下　武博さん（東下）
柿には、ビタミンＣ、カロテン、ミネラルなどが多く含まれ風邪や貧血予防、二日酔いにも良いと言われています。

道の駅「しんよしとみ」　☎84-7077

「ゆめつくし」

旬　10月～11月

上毛町のお米は美味しいのですが、「新米」はこの時期だけ！新米だけの艶、味、食感を楽しんでください！

志摩　昌子さん（垂水）
米の主な栄養成分は炭水化物で、その他、タンパク質、カルシウム、鉄、マグネシウム、亜鉛、ビタミンＢ１、ビタミンＢ２、食物繊維が含まれています。米を食生活に取り入れ、体に必要な栄養素をバランスよくとりましょう。

11月の上毛ふるさとの味を紹介します

「大根を使った料理」

9月27日（火）食育ボランティアの方々と大根を使った料理をしました。

その中の一品から「大根のチーズ焼き」を紹介します。

チーズの風味ですっかり洋風の大根のおかずができあがります。ご飯にもパンにも合いますので、ぜひ一度作ってみてください。旬の美味しい大根は「道の駅しんよしとみ」・「さわやか市大平」で販売されています。

大根のチーズ焼き

材料　4人分

- 大根 ……1/2本
- スライスチーズ（とろけるチーズ）……4枚
- A
  - 白味噌 ……50ｇ
  - 酢 ……大さじ２
  - さとう ……大さじ1/2から2
- B
  - ゆずペースト　固さをみて調整する
  - みりん ……固さをみて調整する
  - かつおだし汁　固さをみて調整する

作り方

① 大根の皮をむき1㎝強に切り塩ゆでか、かつおだしでゆでる。
② 大根が柔らかくなってからザルにあげる。
③ 大根の上に味噌だれをのせその上にチーズをのせてオーブンで焼く
④ チーズがとけたら、オーブンから出してお皿にもって出来上がり。

◎ **味噌だれの作り方**
Aを混ぜ合わせ、固さを見ながらBで調整して出来上がり。

あなたが大切にしている家庭料理を教えてください。

また、一緒に調理していただける方を募集しています。

次回は11月22日（火）13：30からげんきの杜調理実習室で行う予定です。内容は柿を使った料理です。ご希望の方はご連絡ください。

●問い合わせ先　教務課　学務係
TEL 72-3111（内線175）