

明治政府により、明治初年に始められた神道国教化政策(天皇を中心とした国づくりを行う政策)では、神道を擁護し、神仏習合を廃止する政策が進められました。慶応4(1868)年3月17日、仏が神を護るという意味で、神社の境内などに建てられた、神宮寺とよばれる寺院の別当や社僧などの僧侶に還俗(僧侶が俗人にもどる)を命じました。

同年3月28日には太政官布告の「神仏判然令(神仏分離)」により、神の名称に権現や牛頭天王などの、仏教用語を使用している神社は政府に報告すること。仏像を神体としている神社や、鰐口、梵鐘などの仏具を備えている神社は、それらを取り除くことなどを命じました。

同年4月4日には、再度、神宮寺の僧侶は還俗のうえ、神主や社人の名称に変え、神道に転換すべきと命じました。さらに同年4月10日、仏具を持っていた神社には、その取り除きを命じました。

同年4月19日、神職者の家族に至るまで仏教式の葬式を止め、神道式の葬祭を行うように命じました。これにより、民

明治政府により、神社から仏教色を取り除く政策が進められる中で、神職者達は明治政府の威を借りて、神仏分離のみならず廃仏毀釈運動を展開しました。全国各地で仏像の首や手を壊したり、焼き捨てたりする行為が起り、廃寺へと追い込まれた寺院も数多くありました。

廃仏毀釈運動の広がりを受け、明治政府は慶応4(1868)年4月10日には

「神主や社人が神仏判然令の趣旨と称して、自らの鬱憤をはらすため、廃仏毀釈運動を行っているが、心得違いの無いように」と論じていました。しかし、なかなか運動が治まらないため、明治元(1868)年10月に「神仏判然令とは、神と仏が入り混じらないようにすることであり、仏を破壊することでは決してない」と政府が命令しています。

このように慶応4年から明治元年にかけての時期は、我が国の宗教政策の大転換期となりました。

町には神仏習合の修験道の霊場として、松尾山権現を祀る「松尾山医王寺」がありました。この医王寺も明治政府による「神仏判然令」の影響を強く受け、神道へ転換させられましたが、廃仏毀釈による影響を強く受けることはなかったようで、現在でも山内に石彫阿弥陀像や法



法華一字一石塔



石彫阿弥陀像と板碑

神仏分離政策と 廃仏毀釈

衆はいずれかの寺院を菩提寺と定め、その寺院の檀家となるように義務づけてきた「寺請制度」は否定され、明治4(1871)年の戸籍法制定により廃止。



イラスト:絵本製作委員会

上毛圀土記

Vol. 73

華一字一石塔、護摩壇など仏教の名残をみることが出来ます。

※慶応4(1868)年は9月8日に改元され、明治元年になります。

総合窓口課文化財保護係
末永浩一

まちの農業をリードする営農組織の取り組み

組合員の絆を深め、楽しく農業をしよう!!

宇野東区では、個人での過大な設備投資を無くし、効率よく地域農業を守っていくため、平成8年に宇野東区機械利用組合を設立しました。

組合が所有する機械のメンテナンスはほとんど組合員が行い、きめ細かな整備をすることで機械を長持ちさせ、中には設立当初に導入した機械を現在でも十分使用できるほどの状態に保っています。

今後も組合員の絆を深め、楽しみながら地域の農業を守っていきます。

名 称	宇野東機械利用組合 (平成8年4月3日 設立) 組合長 久保田 克信
取組内容	主に麦18ha大豆17haの作付けを行っています。平成22年度には収量・品質向上のための適期管理の徹底とコスト低減・省力化に努めた内容が評価され、福岡県大豆作経営改善共進会において奨励賞を受賞しました。



宇野東機械利用組合

さわやか市「大平」 ☎72-3945



「春キャベツ」

旬 2月～5月

キャベツを食べて胃炎や潰瘍の改善をしましょう

三重野 重利さん(下唐原)
キャベツには、胃炎や潰瘍の回復に効果があるといわれるビタミンUが含まれています。また、ビタミンCやアミノ酸が豊富です。

道の駅「しんよしとみ」 ☎84-7077



「ごぼう」

旬 通年

ごぼうを食べて、ごぼう茶を飲んで若返り!

ごぼう工房(代表者 南貴博さん)で作業する伊達 俊治さん(宇野)
ごぼうに含まれる食物繊維にはいくつか種類があります。水溶性食物繊維のイヌリンは利尿効果があり、腎臓の機能を高めるほか、血糖値の急激な上昇を抑制し糖尿病を予防します。リグニンやヘミセルロースという不溶性食物繊維も多く含まれています。

3月の上毛ふるさとの味を紹介!

「地場農産物を使った料理」

1月24日(火)食育ボランティアの皆さんと地場農産物を使った「ちらし寿司、菜の花和え、ふくさ豆腐」を作りました。

その中から「菜の花和え」と「ふくさ豆腐」を紹介します。「菜の花和え」は菜の花と小松菜と、もやしをサッと茹でて薄口醤油で和えるだけの簡単にできるものです。「ふくさ豆腐」はきくらげの食感がとてもよいです。ご家庭でも是非、春を味わってください。菜の花や小松菜、きくらげは「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。



菜の花和え 材料 4人分	ふくさ豆腐 材料 4人分	
● 菜の花 …… 60g	● もめん豆腐 960g(2.5丁)	● 卵 3個
● 小松菜 60g	● にんじん 70g	● だし汁 150CC
● 緑豆もやし 120g	● 生椎茸 50g(5枚)	● だし汁 200CC
● 薄口醤油 小さじ2	● 絹さや 40g(12枚)	● 塩 1.6g
作り方	● きくらげ 40g	● 砂糖 5g
① 菜の花、小松菜を熱湯でゆでて、水にとり、2～3cmにきる。緑豆もやしは熱湯でゆでてザルに取りそのまま冷ます。	● だし汁 240CC	● 薄口醤油 5CC
② ①の野菜の水をきり、薄口醤油で和える。	● 砂糖 58g	● 片栗粉 5g
	● 塩 2.4g	
	● 薄口醤油 12CC	

- ①豆腐は荒くくずし、熱湯で2～3分ゆでて、布巾を敷いたザルに取る。
- ②にんじんは千切り、生椎茸は石づきを取って薄切りにする。
- ③絹さやはサッとゆでて千切りにする。
- ④きくらげは水に戻し、水気をきり、千切りにする。
- ⑤②、④を鍋に入れだし汁で5分程煮て、Aを入れ、さらに煮る。
- ⑥⑤を冷まし、割りほぐした卵、だし汁を混ぜ、器に入れ、蒸し器で15分程蒸す。
- ⑦とろみ用のBを鍋に入れ、煮だしたら同量の水に溶いた片栗粉を入れ、とろみをつける。
- ⑧蒸し上がった⑥を取り出し⑦のあんをかけ、③を飾る。

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お待ちしています。

●問い合わせ先 教務課 学務係 TEL 72-3111(内線175)