



野間の宝塔

松尾山の宝塔  
(相輪が欠損、基礎を追加)上唐原の宝塔  
(相輪部分に五輪塔の部材)

町内では「松尾山の宝塔」「上唐原の宝塔」「野間の宝塔」の三件が町指定有形民俗文化財に指定されています。他にも指定文化財ではありませんが、「峯の上の宝塔」や「安養寺の宝塔」などがあります。宝塔の形状などから推定すると、指定された三件のうち最も古いものは松尾山の宝塔で、鎌倉時代後期に造立されたものだと思われます。また、上唐原の宝塔は室町時代、野間の宝塔は戦国時代と推定されています。

宝塔各部の大まかな名称は上から順に、長い筒形の「相輪」、屋根の形をした「笠」、丸い檼形の「塔身」、四角形の板石を積み重ねた「基礎」といいます。

建てた当初の形状を維持しているのは野間の宝塔のみで、基礎から相輪までの高さは194cmと大型です。他の宝塔は部材の欠損などがあり、正確な大きさは不明ですが、残っている部分だけでも1mを超えて

平安時代（12世紀末）の末法思想では仏の教えを未来に伝えるため、主に貴族層の間で法華経を銅などで作

られており、一部材の欠損などがあり、正確な大きさは不明ですが、残っている部分だけでも1mを超えて

## 上毛の石造物 宝塔



イラスト 絵本製作委員会

いるので、おそらく野間の宝塔程度の大きさがあったものと考えられます。

一方、宝塔と密接な関係にあったのが「法華経」です。法華経は釈迦の教えを記したものといわれ、仏教の教えの全てが詰まったものです。『見宝塔品第十一』（法華經第十一章）の中に「巨大な宝塔が大地から現れ、法華経を褒め称えた」とあります。解釈は様々あるようですが、一説には宝塔はすべての人間に具わつている仏性を現し、宝塔を発見することは自分の仏性を発見することを意味するといわれます。法華経を読むことによって自分の仏性を発見することができ、その仏性を現す宝塔は仏である釈迦を象徴するものと考えられます。

上唐原の宝塔は、菅原道真が写経した法華経を埋納した場所に造立したと伝えられています。これは道真の亡き後、その靈を供養する目的で造立されたものと考えられます。道真を唐原天満宮に神として祀り、その靈の追善供養として仏教的な宝塔を造立し、共に祀られた法華経の埋納に伴って造られ始めました。釈迦の教えを記した法華経を埋納し、その上部に釈迦を象徴する宝塔を造立するのです。

上唐原の宝塔は、菅原道真が写経した法華経を埋納した場所に造立したと伝えられています。これは道真の亡き後、その靈を供養する目的で造立されたものと考えられます。道真を唐原天満宮に神として祀り、その靈の追善供養として仏教的な宝塔を造立し、共に祀られた法華経の埋納に伴って造られ始めました。釈迦の教えを記した法華経を埋納し、その上部に釈迦を象徴する宝塔を造立するのです。

野間の宝塔の造立時期になると分散していた小さな集落が次第に1箇所に集まり集村化されていきます。その流れの中で大規模化した村（現在の野間集落）の祖先靈の総供養塔として造立されたものと考えられます。

### まちの農業をリードする担い手農業者②

vol.14

#### 借地、借金、借技術でも意欲があれば農業はできる！

認定農業者 豊田 昭一さん 68歳（垂水）  
(平成8年8月28日 初回認定)

豊田さんは、平成2年に脱サラし、地元上毛町に戻って花の苗を栽培する園芸農家を始める事を決意しました。当時は、土地もお金も技術も無い状態から出発し、農林事務所、普及指導センター、JAや役場の協力のもと、土地を借り、お金を借り、先進地の視察を繰り返しながら園芸に取り組んできました。

その後、息子さんが専業農家として就農したこともあり、平成10年には大瀬（道の駅しんよしとみ付近）で農園「北九州花壇」を開業し、現在では、市場で一番競り※にかけられるほど高品質の花の苗を出荷できるようになったそうです。

また、本年4月に息子さんの提案で生産現場の見える直売所を農園内に開設し、様々な花の苗をその場で販売しています。お気軽にお立ち寄りいただき、生活に花を添えてみてはいかがでしょうか。

※一番競り…市場で、その日一番にかけられる競りのことで、一般的に高品質のものが出来る。

## 花の苗・野菜の苗・農産物・こだわり商品 生産者直売所



さわやか市「大平」 ☎72-3945



#### 食卓にもう一品 お勧めします

谷上みどりさん（東上）

#### なすのからし漬け

上毛町産のなすを使ったからし漬けです。なすは一度に大量に購入して、3日間かけて作っています。からしなどの調味料にもこだわって、添加物は一切使用していません。保存方法を工夫して、年間を通して販売しています。ほどよい辛さが自慢の一品で、ご飯のおかずや酒のつまみに最高です。

道の駅「しんよしとみ」 ☎84-7077



#### 手作りおやつをご賞味ください

かぼちゃクラブ  
代表 秋吉和実さん（宇野）

#### こだわりのプリン

生クリームのなめらかさと胡麻の風味が自慢のこだわりのプリンです。体に優しい加工品づくりを心がけており、胡麻には美容と健康、生活習慣病予防に効果がある栄養成分が多く含まれています。カスタードはもちろん、かぼちゃや抹茶を使ったプリンも作っていますので、ぜひ一度ご賞味ください。

#### 6月の上毛ふるさとの味を 紹介します

## たけのこ 「おいしいね筍ご飯」

筍をたっぷり入れて旨みを堪能したい筍ご飯です。  
筍の香りと食感を楽しむには、あつさり味のおかずがおすすめです。

#### 筍ご飯 材料 2人分

● お米	2カップ	● たけのこ	200g
● 水	2カップ	● しょう油	大さじ2
● 出し昆布	10cm	● 酒	大さじ2

①ゆでたたけのこを1cm幅で長さ2cmの短ざく切りに切る。

②米を洗い分量の水、昆布、たけのこを入れ調味料を加えて炊く。

このしろの南蛮漬け



このしろときゅうりの酢の物

筍ご飯