

中心に活躍します。その際、それからは、播磨国を隠した様です。



小次郎は黒田氏に代わり、当時豊前国を治めていた小倉藩細川家(藩主細川忠興)に仕えていました。武蔵は決闘に勝ったものの、細川家の家臣に追われ、この辺りを通り豊後へ身を隠した様です。

剣豪で有名な人物はと言われれば一番にこの名前が浮かぶのではないだろうか。江戸時代に活躍した二刀流の剣豪で、兵法家また書家としても有名です。そのためどこか遠くの人の様な気がしますが、意外にも豊前地方に深く関わりがあった人物でした。

宮本武蔵

上毛 岡土記

Vol. 80



武蔵は天正12年(1584年)に作州・宮本村(岡山県)で生まれ、宇喜多秀家の家来として16歳で関ヶ原の戦いに参加したというのが一般的に言われる生い立ちです。しかし近年見つかった資料では父親が播磨国(兵庫県)出身の黒田孝高(如水)に仕えていたことから、播磨国で生まれたのち16才の時には父親と共に当時豊前中津藩主となっていた黒田孝高に従い、東軍として西軍の大夫氏と国東・別府で戦っていた可能性が高いようです。

その後、武蔵は吉岡一門をはじめ数々の決闘をした後、あの有名な巖流島での佐々木小次郎との決闘をする事となります。佐々木小次郎は黒田氏に代わり、当時豊前国を治めていた小倉藩細川家(藩主細川忠興)に仕えていました。武蔵は決闘に勝ったものの、細川家の家臣に追われ、この辺りを通り豊後へ身を隠した様です。

総合窓口課文化財保護係 塩濱 浩之

まちの農業をリードする担い手農業者⑥

vol.18

安全安心なブロッコリーはいかがですか!!

認定農業者 田城 公義さん(59歳)(上唐原) (平成8年12月25日 初回認定)

田城さんは、主に水稲5ha、麦7ha、ブロッコリー1.8haを作付けしている認定農業者で、平成22年度からJA福岡豊築のブロッコリー部会の部会長として活躍されています。また、今年から長女の博美さん(30歳)が後継者として農業を始めたこともあり、作付面積を拡大するなど、より安定した経営を目指し、家族で農作物の生産を行っています。栽培したブロッコリーは町の直売所以外にも、関東や関西の市場にも出荷しており、上毛町がブロッコリーの産地となるように、出荷量の拡大や販路の拡大を目指し努力されています。田城さんは「これからも、安全安心で実の詰まったおいしいブロッコリーを栽培していきます。」とやる気満々です。



さわやか市「大平」 ☎72-3945



柿のスイーツはいかがですか

森の風 西 則子さん、金丸 道代さん

手練ようかん「柿あそび」

甘みを抑えた白あんの中に、町特産の川底柿のゼリーを混ぜたようかんです。色鮮やかな柿のゼリーが見え隠れして、まるでかくれんぼをしている様から「柿あそび」とネーミングしました。是非一度お茶と一緒に召し上がり、ほんのりとした柿の風味を味わってください。



道の駅「しんよしとみ」 ☎84-7077



新米の味を堪能してください!!

陸ちゃんファーム 松本 一義さん(尻高)

米(夢つくし)

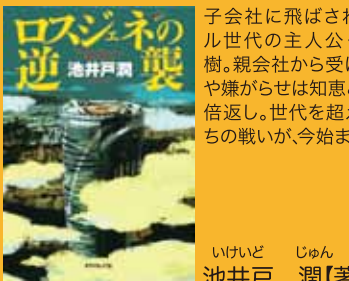
尻高の田んぼで生産した獲れたてのお米「夢つくし」を直売所に出荷しています。新米は水分が多く、柔らかくて香りが良いという特徴があります。炊きたてご飯は噛むほどに新米の香りと甘みが増し、「ごはんの本当のおいしさ」がわかります。ほっかほかに炊きあがった新米を早く食べてみてください。



直売所 だより

図書館だより

図書館内でお話会をはじめました。詳しくは図書館までお問い合わせください。げんきの杜図書館 TEL 72-1633



ロスジェネの逆襲 池井戸潤【著】

図書館開館日時変更のお知らせ ※祝日も開館しております。 休館日/月曜日(毎週)・月末(変更あり) 火曜日～土曜日 10:00～18:00 日曜、祝日 9:00～17:00



きむら ゆういち【著】 ごちそうがいっぱい (あらしのよるにスペシャル) 講談社(9/1入荷)

オオカミのガブとヤギのメイは、秘密の友だち。ある日、ガブがメイを待っていると、そこにおいしそうなヤギがいっぱいやってきて...「あらしのよるに」の世界からうまれた絵本。

環境ポスター入選作品



西吉富小4年 みやがわ りん 宮川 凜 南吉富小5年 たなか もも 田中 萌々

環境標語入選作品

エアコンの 温度に気をつけ せつ電だ 西吉富小4年 田中 仁之助 未来への あいことばだよ 「もったいない」 友枝小5年 松田 美月

10月のふるさとの食材を使ったレシピを紹介します

煮食い

今から旬の里芋は「煮食い」には、かかせない食材のひとつです。里芋は、親芋になると根元に小芋がたくさんできる事から、子だくさんの象徴とされている野菜です。



- 煮食い 材料 4人分
●親どり 160g
●里芋 4個
●ごぼう 1本
●人参 50g
●こんにゃく 60g
●れんこん 1節
●干し椎茸 4枚
●いんげん 4本
●だし汁 2カップ
A ●薄口しょうゆ 大さじ1
●塩 少量
●みりん 大さじ1
●砂糖 5~7cc
●油 4cc
●小ねぎ 適宜

- ①鶏肉は一口大に切る。
②里芋、ごぼう、人参、れんこんは一口大の乱切りにする。
③こんにゃくは軽くゆで手でちぎる。
④干し椎茸は水で戻し石突を落とし、2~3枚のそぎ切りにする。
⑤鍋に油を熱して、鶏肉を軽く炒め②③④を入れて炒め、だし汁とAを加え、野菜に火が通るまで煮る。
⑥最後にさつとゆで、細切りにしたいんげんをのせる。最後に小ねぎを散らす。
※里芋は、洗うときに手が痒くなりますが酢を指先に塗っておけばかゆみを防ぐことができます。



●問い合わせ先 教務課 学務係 TEL 72-3111(内線175)

Table with 4 columns: Title, Author, Publisher, Date. Includes '特攻隊員の手記を読む', 'ツイッターを持った橋本徹は', '小泉純一郎を超える', '残穢', 'くまざわくんがもらったちず'.

※学校・学年の表記は、3月時点のものです。