

八幡神社は全国で広く信仰され、若宮八幡・八幡宮・八幡社と称する神社も多くあります。この本源が大分県の宇佐神宮、通称、宇佐八幡宮です。宇佐神宮は応神天皇を祭神とし、皇室ともゆかりが深い神社です。また、奈良東大寺創建に寄与したこと、名度(なご)を上げ、平安時代には現在の京都府八幡市に石清水八幡宮

町内には昔から集落の繁栄を願う多くの神社が創建されました。今回はその中でも特に多く創建された「貴船神社」と「八幡神社」について紹介します。貴船神社という社名を持つ神社は全国各地にあります。この神社の本源は、京都市左京区鞍馬貴船町に所在します。賀茂川の上流である貴船川にあるので「川上の神」ともいわれます。昔は貴布禰(きふね)や木船(きふね)と書かれていましたが、明治4年に貴船と改称統一して今日に至っています。この貴船神社の主祭神は、雨を降らす「高禰神(たかのみかみ)」です。平安時代以降には特に靈験があることされ、本源である京都の貴船神社から分霊した祭神が全国各地に勧請(かんじゆう)（＝本源となる神社(本宮)から分霊した祭神を他の場所に祭ること)されました。この際、「高禰神」と同じく水に縁のある神様として、長雨を止める「閻魔神(えんまのかみ)」、水を司る「閻象神(えんしょうのかみ)」も多く神社で祭られました。豊前地方も用水不足を抱え、早魃(かんばつ)地帯であったため、貴船神社が多く創建されたと考えられます。

最近の研究では平安時代中頃以降に創建された神社の多くが川の堰(せき)や池などの水源付近という各集落の水田開発に必要な場所に置かれたという説もあります。いずれにしても、昔から町内の各集落毎に、秋の収穫や集落の人々の幸せを願うための大事な祈りの場として神社が創建されたことには変わりないでしょう。 総合窓口課文化財保護係 佐藤 信

※参考文献  
『新吉富村誌』『大平村誌』



宇野貴船神社  
宇野貴船神社をはじめ町内には多くの貴船神社があります。



鶴岡神社(鶴岡八幡神社)  
西友枝金代所在

# 上毛の神社

上毛風土記 Vol.81

が勧請されるなど都でも力を有し、九州最大の莊園(農地)を有する領主として絶大な権力を持っていた。町内に八幡神社が多いのは、この豊前地方の大部分が八幡神社の総本社宇佐神宮の領地であったことが一番の理由と考えられます。また、源頼朝は鎌倉に幕府を開くと、石清水八幡宮からの御神霊を源氏一族の氏神として迎え、現在地に鶴岡八幡宮を創建しました。そして、鶴岡八幡宮は源氏一門をはじめとした武家の守護神として鎌倉御家人などにより各地に勧請されました。町内にも西友枝金代に所在する鶴岡神社や百留八幡神社は神社創建記録によれば鎌倉時代以降にこの鶴岡八幡宮から勧請されたといわれています。

## まちの農業をリードする担い手農業者⑦ vol.19

### 安全安心なおいしい新米をどうぞ!!

認定農業者 前田 辰次郎さん(60歳)(矢方)  
(平成18年11月16日 初回認定)

前田さんは、水稲7ha、麦12ha、大豆5haを栽培している認定農業者で、平成21年10月に就農した長男の直嗣さん(34歳)と親子で農業経営を行っています。特に水稲(夢つくし)については、有機質入り肥料を使い、農薬の散布を除草剤と殺虫殺菌剤のそれぞれ1回にして、環境に配慮した稲づくりに励んでおり、福岡県減農薬・減化学肥料栽培認証制度\*で認証された特別栽培米として農協や道の駅に出荷しています。

安全安心なおいしい新米はいかがでしょうか。  
※福岡県減農薬・減化学肥料栽培認証制度  
化学合成農薬の散布回数(成分回数)と化学肥料の使用量を、ともに県基準の半分以下で生産する栽培計画を認証する制度です。この制度に基づき、生産された農産物には、エフマークと呼ばれる認証マークが貼られています。



### さわやか市「大平」 ☎72-3945



飲む点滴「甘酒」  
果樹農園森の風  
上毛の甘ざけ

上毛町産のお米で作ったとっても美味しい甘酒です。9種類のアミノ酸とブドウ糖が含まれており、病院で行われる点滴と同じ栄養分があることから、「飲む点滴」ともいわれています。ノンアルコールで栄養満点、お年寄りからお子様まで安心して飲めますので、是非ご賞味ください。

### 道の駅「しんよとみ」 ☎84-7077



バラエティに富んだご飯が自慢  
東 ムツミ(吉岡)  
ムッチャんの詰め合わせ弁当

赤飯、おこわ、白飯、巻き寿司、いなり寿司とバラエティに富んだご飯が自慢のお弁当です。お米は八ツ並の農家、野菜は宇野の農家から仕入れ、上毛町産をふんだんに使っています。安くボリューム満点のお弁当です。土日限定で販売していますので、是非一度ご賞味ください。

## 図書館だより

図書館内でお話ををはじめました。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

妻のお民を亡くして以来、生きる張り合いをなくしていた古手問屋の隠居・九郎右衛門は、遺品を整理する中で、ある異変に気付く…。菊太郎が心優しい隠居の憐憫に応える表題作ほか、全6編を収録。

澤田 ふじ子【著】  
鴉浄土  
幻冬舎(11/1入荷)

■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

夜になっても、ちっとも眠くならないニーニとチイ。ふたりは、ベッドの船に乗って、「ねむれないこのくに」へやってきました。するとそこには「ねむれないこのくに」たちがいっぱい。ニーニとチイはみんなと一緒に遊びはじめて…。

こたけもり みちこ  
小竹守 道子【著】  
ねむれないこのくに  
岩崎書店(11/1入荷)

おすすりめ本	甕れ、日本	櫻井 よしこ【著】	ダイヤモンド社	(11/1入荷)
	日本人はなぜ中国人、韓国人とこれほどまで違うのか	こう ぶんゆう 黄 文雄【著】	徳間書店	(11/1入荷)
	白ゆき姫殺人事件	湊 かなえ【著】	集英社	(11/1入荷)
	日曜日の保健室	村上 しいこ【著】	講談社	(11/1入荷)

お知らせ：11月26日(月)から11月30日(金)までの5日間、特別蔵書点検を行います。この期間は休館いたします。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



唐原小6年 ほり りんたろう  
堀 琳大郎  
上毛中2年 たなか わね  
田中 寧々

## 環境標語入選作品

町の自然 みんなのものだよ 大切に  
友枝小6年 いしかわ りお  
石川 莉生  
ゴミ拾い 地球保護の 第一歩  
上毛中2年 たい ひろき  
田井 宏樹  
手をのぼし あなたのその手で ゴミ箱へ  
上毛中3年 おだわら なおや  
小田原 直哉

## 11月のふるさとの食材を使ったレシピを紹介します

### 風味豊かな秋ご飯

鮎の身、皮、骨、ワタの旨味を全部吸い込んだ炊きたての鮎めしはおいしいですよ。

●酒 大さじ2  
●醤油 小さじ2  
●みりん 小さじ1  
●塩 小さじ1/4

①鮎は、ぬめりとウロコを取ります。ぬめりは取ってもすぐ出てくるので、調理の寸前で行います。ウロコは、包丁の先で尾から頭に向かい軽くそぎ落とします。肛門のまわりを軽く押さえてファンを出しておきます。水洗いして水気をふき取り、塩をふってグリルか網で焼きます。  
②米をとぎ、水加減は炊飯器の目盛りどおりに入れたあと、水を大さじ3杯分(液体調味料分)を取り除きます。塩、酒、みりん、醤油を加え、出し昆布と①で焼いた鮎をのせて炊きます。  
③ご飯が炊けたら昆布と鮎を取り出します。鮎の骨と内臓を取り除き、鮎の身をほぐしご飯に混ぜ込めば出来上がりです。  
※焼き上がった鮎は、箸で全体を押さえておくと骨ばなれがよくなります。



●問い合わせ先 教務課 学務係 TEL 72-3111(内線175)