



卒塔婆の例



梶屋の板碑(上唐原)



岩屋薬師堂の板碑(東上)

こうげのみどき
上毛風土記 Vol.82

上毛の石造物 板碑

板碑という呼び名から石碑や古碑など、記念碑の類を想像される方も多いのではないかと思います。板碑は記念碑の類とは異なり、卒塔婆と同じ仏を供養する仏教的な意味合いをもつ石造物で、正式には「板石塔婆」とよびます。石塔や宝塔のように複数の部材から構成されるものではなく、一つの石材を板状に加工して造られています。

関東武士の本拠地であった武蔵国(現在の東京・埼玉・神奈川各県の一部)で鎌倉時代(13世紀)に造られるはじめ、安土桃山時代(16世紀)にかけて次第に全国へと広まりました。全盛期は南北朝時代で、江戸時代(17世紀初頭)には姿を消し、以後は墓石の建立が一般的になりました。また、当初は主に武士階級の間で盛んに造られました。また、時代が新しくなるにつれて農民層にまで広がりました。全国的にみても発生源となった武蔵国を中心とした、関東地方に多く分布していることがわかっています。

武蔵国を中心に広まった理由については、鎌倉幕府が行った守護・地頭の設置に伴い、鎌倉御家人が地方へ赴任したことによるといわれています。造られた目的は「追善供養塔」と「逆修作善塔」の二つに分けられます。追

善供養塔は死者の供養のために造られたもので、寺院の境内や墓地に多く見られます。一方、逆修作善塔は生前の善行で功德を積んだ人が、生きていられるうちに自分や家族の死後の安楽を願って造ったもので、道路の辻や見晴らしの良い場所など、人目につきやすい場所に立てられる例が多いようです。

使用される石材は地域によって異なりますが、発生源である武蔵国では緑泥片岩が多く使用され、豊前地域では安山岩の使用が多くみられます。豊前地域に多くみられる板碑の形態と名称は、三角形をした上部を額部とよび、その下部に二条線や切り込みを施しています。碑身とよばれる長方形に区画された中央部分には、種字や梵字などが彫り込まれています。

町内には上唐原に1基、原井に1基、西友枝に2基、東下に2基、東上に1基、土佐井に3基、吉岡に1基、計11基があります。上唐原の安勝寺前の道路沿いにある「梶屋の板碑」は、全高が110cmあり豊前地域で最大の大きさです。碑身には地藏菩薩の種字が彫られ、室町時代頃の造立と推定されています。また、東上の「岩屋薬師堂の板碑」は無銘ですが、周辺に残る五輪塔や宝塔などの年代から室町時代頃に造立されたものと推定されています。両者ともに寺院に隣接することから、追善供養を目的として造立されたものと考えられます。

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担い手農業者⑧ vol.20

次世代につなげる農業(経営力のある農業)経営に取り組んでいます!!

認定農業者 東 一義さん(55歳)(下唐原)
(平成11年12月15日 初回認定)

東さんは、水稻3ha、麦1.5haを経営している認定農業者で、下唐原西区機械利用組合の役員(会計統括)としても活躍されています。また、2年前に就農した長男の義幸さん(26歳)も組合のオペレーターとして地域農業に携わりながら、後継者として農業を行っています。

現在、安定した農業経営の実現に向け、パソコンで徹底した経営管理を行っており、農業はもちろん生活に必要な経費すべてを15年先まで細かく計画を立て、実際の経費と常に比較しながらコストの縮減を進めています。

地域の発展のための農業を心がけ、若者が安心して後を継げる農業経営に取り組んでいます。



さわやか市「大平」 ☎72-3945



子孫繁栄のめでたい野菜

村上 次昭(上唐原)
里芋

里芋は老化やばけを防止し、血圧・コレステロールを下げる効果や、肝臓を丈夫にしたり、胃腸の表面を保護し、胃潰瘍や腸炎を予防する効果があります。また、親芋から子芋、孫芋とたくさん増えることから子孫繁栄の象徴として、これから迎えるお正月料理に欠かせない野菜です。

道の駅「しんよとみ」 ☎84-7077



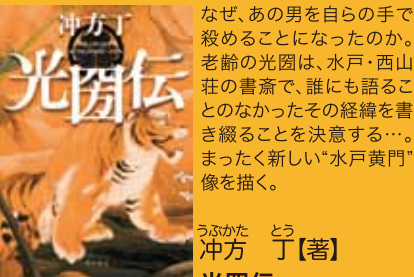
食卓の万能野菜

宮秋 ツル子(成恒)
白菜

白菜は繊維の柔らかさと淡泊な味が持ち味で、鍋物はもちろん、煮物、漬物、炒め物、おひたし、漬物、サラダといろいろな料理に合う野菜で、カロリーが低いのでダイエット食としても注目されています。旬は冬で、霜にあたると甘みがでて美味しくなりますので、これからの食卓にぴったりです。

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



なぜ、あの男を自らの手で殺めることになったのか。老翁の光圀は、水戸・西山荘の書齋で、誰にも語る事のなかったその経緯を書き綴ることを決意する…。まったく新しい「水戸黄門」像を描く。

うぶた とう
沖方 丁【著】
光圀伝
角川書店(12/1入荷)



走りた。あのチーターだ。走りたはず。足を痛めた中学陸上部の千里は、休園間近の動物園で、肥満体のチーターの剥製と遭遇する。剥製の修復を通して見つめる、動物園と博物館、そして生と死。

かしわざい あかね
樫崎 茜【著】
ぼくたちの骨
講談社(12/1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

環境ポスター入選作品



南吉富小4年
いわい ゆきの
岩井 雪乃

西吉富小6年
とくなが みき
徳永 実希

環境標語入選作品

これいじょう 地球の体温 あげないで
友枝小4年 熊谷 有紗
節電は こまめが大事 こつこつと
上毛中1年 つねなり ゆうと
恒成 祐仁
聞こえてる? 地球が出してる SOS
上毛中3年 はやし まりか
林 麻莉香

12月のふるさとの食材を使ったレシピを紹介します

かぼちゃのだんご汁

12月21日は冬至です。体があったまる、かぼちゃのだんご汁をつくりませんか。

- ①薄力粉に水を加減しながら入れて、よくこねる。
- ②生地に粘り気が出て、耳たぶの固さになったら、生地を丸くまとめ、濡れ布巾をかけ、しばらくねかせておく。
- ③材料は、どれも同じ大きさになるように切りそろえる。
- ④鍋に油を入れて鶏肉を炒める。次にごぼう、人参、里芋などのその他の材料を入れて炒め、だし汁を入れて煮る。
- ⑤野菜が煮えたら、②の団子を適当な大きさにちぎって入れ、団子が煮えたらみそを入れる。

- 【材料】4人分
- 薄力粉 100cc
 - 水 80cc
 - 鶏もも肉 120g
 - 里芋 160g
 - ごぼう 80g
 - 人参 80g
 - 干し椎茸 4枚
 - 油揚げ 1枚
 - ねぎ 40g
 - かぼちゃ 160g
 - 大根 50g
 - 玉ねぎ 30g
 - 油 大さじ1
 - だし汁 600cc
 - みそ 60g

冬至とかぼちゃの関係

冬至にかぼちゃを食べると「風邪をひかない」「長生きする」「一年中お金に困らない」などと言われます。昔は、冬至の頃になると秋野菜の収穫も終わり野菜がほとんどなくなっていました。保存のきくかぼちゃは貴重な栄養源でした。また、かぼちゃは、カロチンやビタミンが多く風邪予防にもなるそうです。



●問い合わせ先 教務課 学務係 TEL 72-3111(内線175)

おすすめ本

だまされない保険	週刊ダイヤモンド編集部 保険商品特別取材班【編著】	ダイヤモンド社 (12/1入荷)
新装版 水墨画・干支の図案集		日貿出版社 (12/1入荷)
やっぱり、ただの歌詞じゃねえか、 ごんなんもん	桑田 佳祐【著】	新潮社 (12/1入荷)
おおあたりい〜	村上 しいこ【作】	講談社 (12/1入荷)