



黒田長政

日隈城の戦い		
日隈直次(小次郎)	日隈城	降伏
緒方(帶刀)	緒方城	居城に逃げる
緒方(刑部允)		居城に逃げる
鬼木惟宗(小次郎)	鬼木城	居城に逃げる
山田輝家(大膳正)	山田城	居城に逃げる
山田親実(常陸介)		居城に逃げる
八屋(刑部)	八屋城	居城に逃げる
友枝(大膳丞)	雁股城	居城に逃げる
内尾兼元(主水允)	叶松城	居城に逃げる
如法寺輝則(孫次郎)	如法寺城	戦死
城井知房(弥七郎)	川底城	戦死
小畠長重	小畠城	

桑野原の戦い

緒方(帶刀)	緒方城
緒方(刑部允)	
鬼木惟宗(小次郎)	鬼木城 戦死
山田輝家(大膳正)	山田城 居城に逃げる
山田親実(常陸介)	居城に逃げる
八屋(刑部)	八屋城 居城に逃げる
友枝(大膳丞)	雁股城 戦死
友枝(新兵衛)	降伏
内尾兼元(主水允)	叶松城 後に黒田方へ

黒田孝高が主にかかわった城

大坂城	繩張り・普請総奉行
中津城	繩張り
広島城	助言
讃岐高松城	繩張り
肥前名護屋城	繩張り
福岡城	繩張り
●繩張り…築城に際しての区画配置・設計	

は、島津氏をはじめ九州の諸大名の平定には成功しました。しかし、その配下の国人や小領主などの多くの土豪はそれに従いませんでした。すると、肥後(熊本)で新しい領主に対し反乱がおき、孝高は救援に行くことになります。孝高の領地でもその隙を狙つて、上毛・下毛たのかもしません。

天正15年(1587)豊臣秀吉

は、島津氏をはじめ九州の諸大名の平定には成功しました。しかし、その配下の国人や小領主などの多くの土豪はそれに従いませんでした。すると、肥後(熊本)で新しい領主に対し反乱がおき、孝高は救援に行くことになります。孝高の領地でもその隙を狙つて、上毛・下毛たのかもしません。

前号で黒田孝高(官兵衛・如水)が築城したといわれる

中津城に、「国指定史跡・唐原山城跡」の列石が使われていると紹介しました。実際に写真の様に使われています。しかし、現在まで山城から石が抜き取られた経緯や時期はわかつていません。そのため孝高が築城した頃か、後に改修された時に使用されたか不明です。孝高はこの他、福岡城など多くの城の縄張りや助言を行い、築城の名手と呼ばれました。しかし現在の中津城天守閣は孝高が建築したものではなく、「萩城」をモデルに昭和39年に創作された模擬天守です。孝高が築城した頃(1588)は戦に明け暮れ、大きな天守を作る余裕はなかつたのかもしれません。

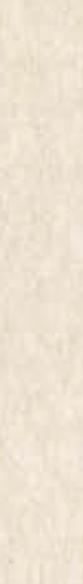


中津城石垣

黒田 VS 上毛の土豪



上毛風土記
Vol.85



Vol.23

まちの農業をリードする担い手農業者⑪

vol.23

安全・安心な農産加工品の生産に取り組んでいます!!

認定農業者 穴田 数義さん(71歳)(垂水)

(平成7年8月27日 初回認定)

穴田さんは、主に水稻9ha、小麦15ha、大麦若葉7haを栽培している認定農業者です。平成23年度には、長男の栄一さん(38歳)と共に農事組合法人アナダ農場を設立し、農作物の生産のほか、名古屋コーチン約800羽の飼育や、食堂「農道楽」の経営も行っています。

「農道楽」では、自社農場で栽培した新鮮な食材と名古屋コーチンの卵や肉を使用した定食と弁当の提供・販売を行っています。また、弁当は道の駅やさわやか市へも出荷しています。

できるだけ自家生産のものを活用し、より安全・安心な農産加工品の生産に取り組んでいます。



さわやか市「大平」

☎72-3945



トップクラスのビタミンC

中山浩二さん(東下)

福岡いちご

風邪予防、高血圧予防、疲労回復に効果のあるビタミンC、葉酸、食物繊維がたっぷり含まれています。また、コラーゲンの生成を促し、肌を美しくする作用があり、虫歯予防効果のあるキシリトールも含まれています。土づくりからこだわった酸味と甘みの調和のとれた自慢のいちごを是非一度ご賞味ください。

道の駅「しんよしとみ」

☎84-7077



春のつぼみを食べましょう!

徳永洋子さん(緒方)

食用菜の花

菜の花はつぼみ・茎・葉を食べる花野菜で、ビタミン、ミネラル、食物繊維などの栄養素がバランスよく含まれています。幾分苦味もありますが、アツが少なく甘みが強いのが特徴です。おひたしやごま和え、ゆでてマヨネーズや辛子酢味噌に付けて食べてもおいしいです。春の食卓に菜の花を添えてみてはいかがですか。

3月のふるさとの食材を使ったレシピを紹介します

ブロッコリーのごま酢あえ

あくが少なく加熱すると甘みが増すブロッコリーを使った、簡単メニューを紹介します。

材料 5人分

●ブロッコリー	350g
●ゆで塩	小さじ4
●すりごま	小さじ5
●酢	小さじ4
●さとう	大さじ1
●しょうゆ	少々
A	

- ①ブロッコリーを洗い、小房に分ける。
- ②沸騰したたっぷりのお湯に塩を加え、ブロッコリーを茹でる。
- ③茹であがったら、ザルにとる。
- ④Aで調味液を作る。
- ⑤ブロッコリーが冷めたら、調味液である。



一口メモ

この「ブロッコリーのごま酢あえ」は学校給食で子どもたちに人気の献立のひとつです。