こうげのふどき
上毛風土記 vol 87

上毛の石造物 宝篋印塔

県道福土・吉富線の宇野交差点を吉富方面へ170mほど下ると、道路東側の水田の中にある石造物が目に入ります。新吉富村誌によると「多田弾正外七武者自刃の地」と記載されています。近隣の人はこれを「弾正さまのお墓」とよび、昭和の初めごろまでは「いぼ神様」ともよばれ信仰されていたそうです。

多田弾正外七名の家来は桑野原の合戦で敗れて退却、この地までたどり着き主君の後を追って自害しました。地元の人々が家来の忠誠心に感心し、塚を造って遺体を葬り、卒塔婆を立てて祀ったと語り継がれています。

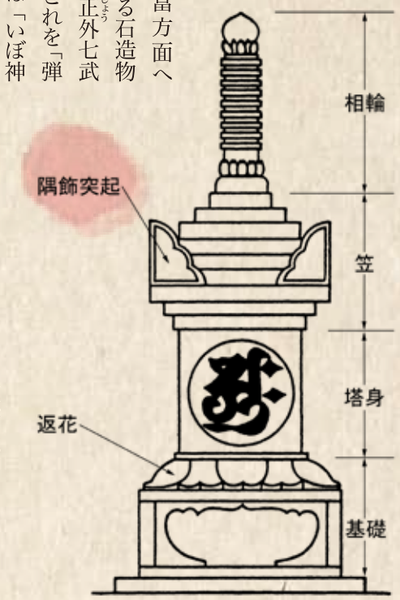
桑野原（観音原）の合戦とは、天正十五（1587）年に起こった中津藩主の黒田氏と宇都宮一族である在地領主が、下唐原の桑野原（上毛中学校北側の台地）で戦った戦です。この戦況から推測すると、多田弾正と七名の家来は宇都宮一族の在地領主の家来として戦に参戦したものの、主君である領主が敗れ戦況が不利になったことから宇野まで退却し、その場で主君の後を追って自害したものとみられます。

水田の中にある石塔群の一つには「多田弾正」と彫られた塔身があることから、多田弾正と七名の家来を埋葬した場所を示すことがわかります。この石塔群は五輪塔が主ですが、その中に一つだけ五輪塔とは異なる石塔があります。屋根の形をした三角形の笠が、ピラミッドのような階段状の形をしているので少し異質な感じがします。階段状の笠の四隅には「隅飾突起」よばれる垂直に立つコブのようなものが見られます。この石塔は「宝篋印塔」とよばれるものの部材で、町内で宝篋印塔を確認することができる例としては唯一のものです。残念ながら相輪や塔身、基礎が失われ笠のみが残っています。笠は五輪塔の塔身の上に載せられ、上部には五輪塔の空・風輪（平成24年9月号参照）が逆さまに乗せられています。

宝篋印塔は宝塔や五輪塔に比べると造立された数が少ないですが、国東半島から宇佐市、中津市にかけて多く分布しています。一方、山国川を境に上毛町以西になると数が極端に少なくなります。上毛町の1基は欠失部分が多く完形ではありません。これは豊前市や築上町についても同様で、完形のもののほかに残欠部分が宝篋印塔の部材であると判別がつくものまでを含めると豊前市域では18基程度になります。

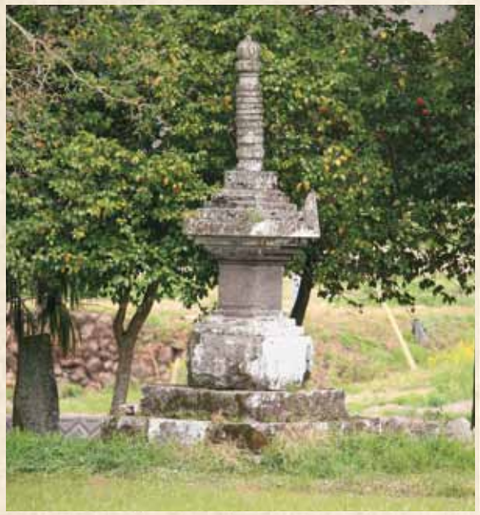
宇野の宝篋印塔は「多田弾正外七武者自刃の地」伝承との関連から推測すると、安土桃山時代の桑野原の戦いで敗走し、自害した八名の武者の墓塔として造立されたものか、後の時代に八名の霊を鎮めるために供養塔として造立されたものなのか断定はできませんが、今に残る石造物と当時の歴史が物語としてつながる面白い例であるといえます。

総合窓口課文化財保護係　末永　浩一



宝篋印塔の各部名称

弾正さまのお墓


釈迦堂宝篋印塔（豊後高田市）

宇野の宝篋印塔残欠(笠の部分)

金丸宝篋印塔（宇佐市）

まちの農業をリードする担い手農業者⑬　vol.25

こどもたちが憧れるような仕事に！！

認定農業者　常慶崇裕さん（41歳）（東下）
（平成17年3月22日　初回認定）

常慶崇裕さんは、水稲5.0ha、麦10.0ha、キャベツ1.3ha、高菜0.4ha、そのほかにもトマトやナスなどの果菜類を生産している認定農業者です。

10年前、結婚と同時に福岡市からUターンし、専業農家に転身。もともと専業農業をしていたお父さんや地元の農家の皆さんに支えられ（鍛えられ）、今では町の農業の将来を担う若手農業者として活躍中です。他の農業者とともに「豊の国」という農業生産組合を立ち上げ、食品製造メーカーと提携。材料となるキャベツを納入するなど、農業経営の新たな可能性にもチャレンジしています。

今後の目標は「こどもたちから、「農業がしたい」と思ってもらえるような仕事をしていきたいですね。」と語っていました。

直売所だより

さわやか市「大平」　☎72-3945

独特の香りと苦味を持つ食材

松尾行雄、美津子さん（東上）
ふき

春の代表的な山菜のひとつであるふきは、下ごしらえが大変そうですが、ゆでて、筋を取るだけで意外と簡単です。ふきが入っているだけで、「季節感のある手の込んだ料理」なんて高評価が貰える隠れた優秀な食材です。食物繊維が豊富で低カロリーなことから便秘やダイエットに効果的です。是非一度ご賞味ください。

道の駅「しんよしとみ」　☎84-7077

花でお部屋を飾りましょう！

松本美喜子さん（宇野）
かすみ草

かすみ草は細く長い茎に小さな花をたくさん咲かせます。かすみ草はメインの花を引き立て、どんな花とも相性がよいので、フラワーアレンジメントなどでは添えの花としてよく利用されています。これからゴデチアなどの花も出荷する予定です。気軽に花を飾って毎日を彩りましょう

地産地消レシピ

春キャベツが美味しい
今の時期に食べたい、旬のパスタです。

春キャベツとベーコンのパスタ

材料　2人分

●ベーコン　（ブロック）	60g
●キャベツ	3枚
●オリーブオイル	大さじ2
●おろしにんにく	小さじ1
●スパゲッティ	200g
●塩	小さじ1/4
●パルメザンチーズ	適量
●バジル	小さじ1/4
●ブラックペッパー	適量

① ベーコンは１cm角の拍子切りにし、キャベツはザク切りにします。
② ２リットルの水を沸騰させ、塩10g～20ｇを入れスパゲッティをゆでます。
ゆで時間は、パッケージの表示通りの時間です。ゆであがりの２分前にキャベツを入れ、スパゲッティと一緒にゆでます。
③ ②と同時進行で、フライパンにオリーブ油とおろしにんにくを入れて弱火にかけ、香りがたったらベーコンを加えて表面に焼き色がつくまで炒めます。
④ ②をざるにあげ、③のフライパンに入れて分量の塩とバジルを加えてサッと炒め合わせます。
器に盛り、パルメザンチーズとバジル、ブラックペッパーを振りかけたら完成です。

●問い合わせ先　教務課　学務係 TEL 72-3111（内線175）