



黒田孝高

荒木村重

官兵衛

この栗山四郎右衛門は黒田孝高(官兵衛・如水)の家臣で武功の誉れ高い「黒田八虎」の一人栗山利安のことです。利安とは本名(諱)で、四郎右衛門は普段使う仮名(通称・別名)です。

栗山利安

上毛風土記 Vol.89



栗山利安

今から420年ほど前の、戦国時代に松尾山医王寺のすべての堂が戦によって焼き払われました。その後1602年に講堂が再建され、その際に本尊として薬師如来坐像(県指定有形民俗文化財)が開眼されました。その開眼供養の墨書銘の中に栗山四郎右衛門という人物の名があります。
利安は孝高より4つ年下で若い頃から孝高の側近として仕えました。孝高には「有岡城での幽閉」という有名な出来事があります。荒木村重が主君織田信長に謀反を起こし、有岡城に籠城します。その説得に行った孝高は、逆に囚われの身となり狭い牢の中に幽閉されます。約1年後に救出されますが、その先鋒として活躍したのがこの利安です。その後も多くの戦で武勲を上げ、関ヶ原の合戦前には機転を利かせ、西軍から孝高の正室を助け出すなど数々の活躍をします。また武だけでなく情にも厚く、領地でも慕われていたといえます。
松尾山医王寺が焼き払われたのは黒田氏が豊前に入る前のことです。ここにきてそれを知った利安は心を痛めたのでしよう。すぐに医王寺の再建に尽力しています。この仏像が開眼した年は関ヶ原の戦いの2年後、戦の功により黒田氏が筑前の国に移封され、



覚円寺薬師如来坐像(県指定有形民俗文化財)

利安が豊前を去った後です。墨書銘があることから、わざわざこの地まで足を運んだのかも知れません。利安はおそらく大河ドラマの中でも重要な役所であろうと思われる人物です。中津に同じ屋号の和菓子屋さんがあるので覚えやすいと思います。
その後、この仏像は明治時代の廃仏毀釈運動で、日本各地の寺院や仏像・仏具などが壊された際も難をのがれ、現在は尻高の覚円寺に安置されています。
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 ⑭ vol.25

地域の農業発展に寄与したい!!

認定農業者 榑永春二さん 49歳(尻高) (平成23年6月16日 初回認定)

榑永さんは、水稻5.0ha、麦4.2haを生産している認定農業者です。以前は農協の八ツ並カントリーに勤めていましたが、8年前に退職し、専業農家である父、輝實さんのもとで農業に従事するようになりました。輝實さんから経営を引き継ぐことが決まったことを機に、2年前、町の認定農業者の認定を受けました。

また、榑永さんは、西吉富地区の「人・農地プラン」の中心となる経営体と位置付けられている「尻高機械利用組合」で中心的なオペレーターとしても活躍しており、今後の尻高地区の担い手として期待されています。「尻高周辺を中心に耕作面積を増やして、経営の安定化と地域農業の発展に寄与したい。これからもおいしい尻高のお米を作ります。ぜひご賞味ください。」と抱負を語る榑永さんでした。



「さわやか市」アンテナショップがオープンしました!

6月6日(木)から、さわやか市が、北九州市小倉北区魚町銀天街アーケード内にアンテナショップをオープンしました。オープン当日は、約400人のお客様が来店し、町内産の新鮮な野菜やお弁当などの加工品を購入しました。これから毎週木曜日に上毛産新鮮野菜の販売と町のPRを行いますので、近くにお知り合いの方などがいましたら声をおかけください。

営業日:毎週木曜
営業時間:9:30~14:00頃
(商品がなくなり次第終了)
●問い合わせ先
さわやか市 TEL 72-3945



地産地消レシピ

そら豆まんじゅう



- 材料 4人分
そら豆あん
●そら豆(さや付き) 700g
●塩 小さじ1
●砂糖 25g
皮
●米粉 200g
●砂糖 大さじ1/2
●山芋 100g
●水 70ml

- ① そら豆をゆでる
そら豆はさやから出し、黒い筋を包丁で切り落とします。塩をふってよくもみ、沸騰させた湯で4分程茹でます。
② そら豆をつぶす
茹であがったそら豆をざるにとり、粗熱をとってよく冷ましてから薄皮をむきます。薄皮をむいたそら豆をすり鉢に入れ、砂糖を加えながらすりつぶします。
③ 皮の準備
山芋をすりおろします。ポウルに米粉・砂糖・すりおろした山芋・水を入れ手でこねます。粉っぽさがなくなり耳たぶくらいの柔らかさになったら、ラップをして30分程そのままにしておきます。
④ 包む
皮の生地をピンポン玉大の大きさに取り、手の平で6cm幅に広げます。そら豆あんも同様にピンポン玉大の大きさに丸め、皮の真ん中におき、皮が破れないように包みます。閉じ口を下にして5cm角に切ったクッキングシートの上にのせます。
⑤ 蒸し器で15分蒸します。



ポイント!
●そら豆の黒い筋を包丁で切り落とすことで、塩味が浸透しやすく、茹でたあと薄皮もむきやすい。
●皮は、30分おくことでしっとりして伸びがよく包みやすくなる。

●問い合わせ先 教務課 学務係 TEL 72-3111(内線175)