こうげのふどき
上毛風土記 Vol 90

終戦の記憶

町文化財保護委員会の宮本工委員長との話から、下唐原から上唐原にかけての県道吉富本耶馬渓線が終戦後、アメリカ進駐軍の郵便物や物資輸送のための航空機の滑走路として使用された歴史があることを知りました。

太平洋戦争は昭和十六（1941）年十二月八日の真珠湾攻撃から始まり、昭和二十（1945）年九月二日に東京湾に停泊していた戦艦ミズーリの艦上で降伏文書に調印することで終戦を迎えました。

日本の戦況が次第に厳しくなっていく中、神戸製鋼所は陸軍航空本部から航空機用ジュラルミン製造の要請を受け中津市永添に中津工場を建設し、昭和十九（1944）年三月一日から操業を始めますが、その翌年に終戦を迎え工場は閉鎖されました。中津工場の敷地は、現在の中津市総合運動場や㈱メタリックスジャパン中津工場、ドン・ボスコ学園などがある地域一帯で永添の大部分を占めていました。

工場では原材料の搬入や製品の搬出をするため、輸送用の鉄道が国鉄（現在のJR九州）中津駅から耶馬渓鉄道へ直接乗入れを行い、大貞公園前駅から分岐した引き込み線が造られ、工場の操業とともに運用されました。引き込み線の跡は現在も一部が道路や盛土として残っています。

滑走路として使用された道路部分(恒久橋入口から上唐原)

引き込み線の盛土(上部が線路敷き)

メタリックスジャパン中津工場敷地内に残る第３工場の煙突

終戦から三ヵ月後の昭和二十（1945）年十二月十日に、小倉に駐屯していたアメリカ陸軍第129野砲部隊から570名が中津駐屯部隊として神戸製鋼所中津工場跡の男子寮に入り、中津地域の治安維持などにあたりました。この中津駐屯部隊への物資や手紙の輸送は小型の航空機を使用して行われました。

航空機を運用するために滑走路として使用されたのが、下唐原から上唐原にかけて一直線に延びる県道吉富本耶馬渓線の恒久橋入口から国道10号にかけての区間です。距離にして300m程。通常は道路として使用されていましたが、一日に二回、午前に飛来する輸送用定期便が離着陸をするために一時的に滑走路として使用されたそうです。駐屯部隊と滑走路の間には昭和十一（1936）年に恒久橋が完成しています。滑走路として使用可能な直線道路が至近距離にあるということで選ばれたものと思われます。

離着陸の方向は当日の風向きにより決められ、受け渡しのために毎日定刻になるとジープに乗車した米軍人二～三名が滑走路まで来ていたそうです。滑走路として使用された期間は第129野砲部隊が中津市に駐屯していた昭和二十（1945）年十二月から第2海兵隊に交替する昭和二十一（1946）年二月までの僅か三ヵ月でした。当時の路面は今のようにアスファルト舗装がされておらず砂利敷きで凹凸があり幅も狭かったので、着陸後、機体がバウンドして水田に落ちる事故があったようです。

このような事実を通じて地元の人々が見るアメリカ軍人は初めて見る外国人であると同時に、敗戦の現実とアメリカに占領されたという現実を強く実感させたことだと思います。

総合窓口課文化財保護係　末永　浩一

西吉富小学校田植え

6月24日（月）、5年生24名が、「西吉っ子農園」の田んぼで、うるち米の「夢つくし」ともち米の苗を植える田植え体験をしました。地域づくり活動団体のオーイげんき会の方やＪＡ福岡京築築東アグリセンターの方から、苗の植え方の指導を受け、丁寧に植えていきました。

作業を終えた子どもたちは、「こけそうになったけど、面白かった」「もっと植えたいな」と泥まみれになりながらも、笑顔いっぱいでした。

直売所だより

さわやか市「大平」　☎72-3945

甘くてフルーティーなミニトマト

井上ひろ子さん（上唐原）

アイコ、イエローアイコ、千果（チカ）、トマトベリー

夏の定番野菜のトマトは、水はけをよくして、土を乾燥気味にして栽培するのがコツです。乾燥気味にすることによって味が濃くなり甘みが増します。この4種類のミニトマトは普通のミニトマトより糖度が高く、栄養価の高さも魅力でビタミンA、ビタミンC、リコピンなどが豊富に含まれています。

道の駅「しんよしとみ」　☎84-7077

色とりどりの小さな一輪一輪の花

橋本義治・英子さん（西友枝）

小菊

菊は古くから日本各地で花壇や鉢植え、また切り花として親しまれてきた花です。小菊は、かわいらしい花と明るい色彩が特徴で、切り花や和風はもちろん洋風のアレンジにもできて、部屋の中が華やかな雰囲気になります。また、これからの時期、お盆のお供え用としてもご利用ください。

地産地消レシピ

コーンコロッケ

材料　8個分

●じゃがいも	4個
●とうもろこし	2本
●玉ねぎ	1／2個
●小麦粉	大さじ1.5
●牛乳	大さじ4
●はちみつ	大さじ1.5
●オリーブオイル	適量
●バター	20g
●塩	適量
●コショウ	適量
●ハーブソルト	適量
コロッケ衣用	
●小麦粉	適量
●卵	2個
●パン粉	適量

① じゃがいもは、皮ごとよく洗いたっぷりの水を入れ強火で茹でる。竹くしが通ったら皮をむき、熱いうちにつぶす。
② とうもろこしは、皮をむいて水洗いし、包丁で実を削ぎ落とす。玉ねぎはみじん切りにする。
③ フライパンにオリーブ油、バターを入れて中火にかける。
②のとうもろこし、玉ねぎを加え、よく炒めたらハーブソルト、コショウを振って小麦粉を加える。粉っぽさがなくなったら牛乳を加え、とろみがつくまで炒める。
④ ①のじゃがいもと③で炒めた玉ねぎ、とうもろこしに、はちみつをよく混ぜ合わせ、粗熱がとれたら冷蔵庫で休ませる。（最低１時間）
⑤ ④を均等（８個）に分けて、お好みの形にする。形ができたら小麦粉、溶き卵、パン粉をつけて170℃の油で揚げる。中に火が通っているので、表面に色が付けばできあがり。

●問い合わせ先　教務課　学務係 TEL 72-3111（内線175）