

こうげのみどき
上毛岡土記
Vol. 92

天正15年10月1日

今から426年前のこの日、現在の「道の駅しんよしとみ遺跡前」の北側の日熊山にあった日熊城で、城主日熊直次を中心とする上毛の小領主と新領主となった黒田孝高(官兵衛・如水)軍との合戦がありました。

戦国時代のこのあたりは、中国地方のほぼ全域を治め、九州に勢力を伸ばしてきた戦国大名・大内義隆と九州の覇権を狙っていた豊後の戦国大名・大友宗麟との勢力争いの場でありました。そのため絶対的な支配者がおらず、国人・土豪と呼ばれる小領主がお互いを牽制しながら小さな領地を守っていました。

大友や大内などの戦国大名の勢力下にあっても、領地の実質的な支配はこの小領主がおこなっていました。しかし豊臣政権での新体制では小領主の権限は縮小され、領主が直接支配するような形となりました。

吉富の広津氏や宇佐の時枝氏などは早々と黒田氏に従属しましたが、それ以外の小領主は納得しませんでした。そのような中、肥後国でもやはり新領主の佐々成政に反発した小領主たちが一揆を起こします。それは日を追うごとに肥後全土に広がっていききました。成政だけでは鎮圧ができなくなり、孝高は秀吉よりその鎮圧を命ぜられます。

他国でも自分たちと同様に不満を持ち一揆を起こしたことを聞かや、上毛の小領主達も蜂起します。その先鋒となったのが、現在の太ノ瀬あたりを治めていた日熊直次です。孝高不在の隙をつくように挙兵します。他の上毛の小領主たち、緒方城主緒方惟綱・緒方刑部允、雁股城主友枝大膳丞、叶松城主内尾兼元、鬼木城主鬼木惟宗、山田城主山田輝家・山田親実、八屋城主八屋刑部、如法寺城主如法寺輝則、川底城主城井知房、小畑城主小畑長重などが応援に、日熊城へ駆けつけます。孝高の嫡男、黒田長政も領地内でのこの動きを肥後にいる孝高に知らせると同時に兵を率いて応戦します。激戦の末、黒田側も孝高の義弟である

イラスト 絵本製作委員会

尾上繁常が討死、上毛側も緒方・如法寺輝則・城井知房が討死し、日熊氏も岡崎隼人、吉崎刑部、木村仙之助、片山左近などの忠臣を失い降伏しました。

これで一揆は沈静化したように思いましたが、一旦領地を明け渡した築城の国人・城井鎮房が黒田から城を奪還すると、それに連呼し上毛衆は再び蜂起します。

そして垂水から唐原を望む桑野原(観音原)で、肥後から帰還した孝高を加えた黒田の精鋭部隊と再び激突しました。しかし力の差は歴然としており、黒田側の圧勝となりました。

領地内での一揆が終わると、残った小領主たちは黒田家の配下になったものや、帰農したものなど、新体制の中に組み込まれていきました。

現在、戦場となった日熊城跡には「日熊観音」があります。買い物や上毛祭・コスモス見学などで「道の駅・しんよしとみ遺跡前」に行かれた際には、ぜひ日熊観音に参拝し、黒田の前に散った上毛の武将たちのことを忍んでみてください。

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 ⑮ vol.26

認定農業者 八ッ繁 秀也さん 56歳(八ッ並)
(平成18年3月14日 初回認定)

八ッ繁さんは、八ッ並地区で水稻・麦8.6ha、ブロッコリー15aの経営規模で農業を行っています。20歳代の頃は京都や大阪など近畿方面で会社勤めをしていましたが、19年前にUターンしてきました。地元で再就職先を探していましたが、なかなか思うような勤め先が見つからず、数年が経った頃、父武さん(故人)から、いずれは農業を継いでもらうつもりでいるから、無理に就職せずに農業を手伝わないかと就農を勧められました。以前から、人に使われるよりも個人経営者として独立した仕事をしたいという気持ちがあったので、農業経営者になるのも良いなと思い本格的に専業農家になることを決意しました。経営面積も増やし、人手も要るようになったため、農繁期には26歳になる息子さんが作業を手伝ってくれています。息子さんは、遠方に住んでいますが、数年後には八ッ並で就農する予定で、最近は大規模特許も取得したそうです。

当面の目標は、農業機械を充実させて経営規模を10haまで増やし、もっと効率的でゆとりのある経営基盤を作ることです。今年は新しくトラクターなどの農業機械も導入し、目標達成に向けて邁進しています。八ッ並地区で耕作していますので、見かけたら気軽に声をかけてください。



さわやか市「大平」 ☎72-3945 道の駅「しんよしとみ」 ☎84-7077



ふっくら、美味しい福岡産米 中野美好さん(東上) 夢つくし

夢つくしは、おいしさで定評ある「コシヒカリ」と丈夫で栽培しやすい特性を持つ「キヌヒカリ」を交配して育成した福岡県のオリジナル品種です。柔らかい食感と控えめなねばりが特徴で、ふっくらと柔らかく食べやすいお米です。お弁当やおにぎりにしても美味しいですよ。有田産の夢つくしをどうぞご賞味ください。

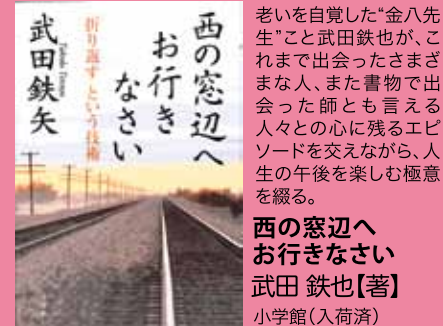


食欲の秋にいかがですか 秋吉正康さん(宇野) イチジク(博多とよみつひめ)

「博多とよみつひめ」は、福岡県のブランドイチジクで、平均糖度は17度以上とメロンを思わせる甘みがあり、しかもその甘さはくどくなく、いくつでも食べられるほどです。イチジクには消化酵素や食物繊維など、豊富な栄養酵素が含まれており、腸の活動を活発にさせ、便秘にも効果抜群です。

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



四国八十八カ所 ゆとりの旅	ブルーガイド編集部【編集】	実業之日本社(入荷済)
キュンとしちゃだめですか?	益田 ミリ【著】	文藝春秋 (入荷済)
高校入試	湊 かなえ【著】	角川書店 (入荷済)
千両かんばん	山本 一力【著】	新潮社 (入荷済)
ひつじのショー ひつじのげいじゅつか	松井 京子【文】	金の星社 (入荷済)

おすすめ本

■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

環境標語入選作品

クーラーで 部屋がひえたら せんぶうき

南吉富小5年 ほり 俊輔

環境ポスター入選作品



唐原小5年 おくにし まじゅ 奥西 真珠

※学校・学年の表記は、3月時点のものです。

地産地消レシピ



【材 料】 10本分
●小松菜 1束 (水溶きかたくり粉)
●人参 1/2本 ●水 大さじ2
●えのき 3/4束 ●片栗粉 大さじ1.5
●玉ねぎ 1/2個 ●塩 適宜
●生姜 ひとかけ ●サラダ油 適宜
●しょうゆ 大さじ2 ●春巻きの皮 10枚

●問い合わせ先 教務課 学務係 TEL 72-3111(内線175)

野菜春巻き

パリパリッとした皮の食感もおいしい
揚げ春巻は、どんな具材とも相性バッチリ!

- ① 生姜をみじん切りにし、小さじ1程度のサラダ油でじっくりと炒めて香りを出す。
- ② ・玉ねぎ、人参……みじん切りにする。
・えのき……………1.5cm位に切る。
・小松菜……………1.5cm位に切る。(茎の方を先に入れフタをし、時間差で葉も入れる。)フライパンに大さじ3程度の水を入れ、玉ねぎ、人参を入れて蓋をし、蒸し焼きにする。
火が通ったらえのきと小松菜を入れ、ひとつまみの塩を加えて蓋をし、野菜の甘みを引き出すために蒸し煮にする。
※水分がなくなってきたら適宜水を足す。
- ③ 野菜に火が通ったら醤油で味付けをし、水溶きかたくり粉でとろみをつける。
- ④ 春巻きの皮に巻いてサラダ油で揚げる。