

す。りしていたと思われま



その後、牛と共に農業には欠かせない存在となり

総合窓口課文化財保護係 塩濱 浩之

縄文時代の貝塚や弥生時代のゴミ捨て場などから発

武士が台頭してくると兜や鎧を着けた騎馬武者が戦場

この馬と、我々日本人とは切っても切れない関係で

活躍するようになります。地方の豪族の家臣は半農が多

十二支は動物に置き換えられます。それでいくと午は馬となります。

今年の大河ドラマ「軍師 官兵衛」の中でも馬が登場す

午年



イラスト 絵本製作委員会

上毛風土記

Vol. 95

第19回福岡県農林水産まつり表彰

11月16日(土)、第19回福岡県農林水産まつりの表彰式がアクロス福岡で行われ、上毛町からは、林業部門優秀賞に堀睦男さん(下唐原)、農産部門優秀賞に磯田三好さん(土佐井)の2名が表彰されました。

堀睦男さんは椎茸栽培におけるオガ菌使用による技術を保有され、講習会などで栽培方法を指導されるほか、大平椎茸生産組合の組合長として、椎茸生産の普及に貢献している活動が評価されました。

また、磯田三好さんは、地域の中心的農業者として、地域農業の維持発展に尽力されるとともに、高い栽培技術で県産米の品質・食味向上、減農薬減化学肥料栽培の取組が評価され、それぞれの部門で優秀賞を受賞されました。



堀 睦男氏

磯田三好氏

さわやか市「大平」

☎72-3945



お正月やお祝いの席に欠かせない野菜です

レンコンは、煮物や天ぷらにするとおいしく、「見通しがきく」として昔から縁起物とされています。「ムチン」というぬめり成分が含まれているため糸を引きますが、このムチンには胃腸の粘膜を強くする作用があるといわれ、胃潰瘍や胃炎の予防に効果的です。他にも高血圧予防や便秘改善に効果があるといわれています。

道の駅「しんよとみ」

☎84-7077



実物の花と見紛うほどに精巧です

材料はパン粘土です。形を作って固まるまで4日、色を塗って乾くまで4~5日、その後各パーツを組み立てます。一つの作品を仕上げるのに約1ヶ月かかります。花と細かい作業が好きで約15年前から制作していますが、鮮やかな色を描くのに苦労しています。是非一度道の駅店内でご覧になってください。

図書館だより

げんきの杜図書館 TEL 72-1633

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



「さおだけ屋はなぜ潰れないのか?」の著者が、ほろ苦い投資体験から得た教訓を生かして投資ビギナーにNISAの急所を丸ごとアドバイスする。

NISAにゆうもん 山田 真哉【著】 産経新聞出版(入荷済)



貝がらをかぶったおつかいくん。お母さんに頼まれて、牛乳を買いに行くことになりました。スーパーまでちゃんと行けるかな? 絵探しも楽しめる、めいる絵本です。

おつかいくん 鈴木 のりたけ【作】 小学館(入荷済)

Table with 3 columns: Title, Author, Publisher. Includes books like '人は『外づら』が9割', 'おからレシピ', '雪まろげ', '電気ちゃん', 'まじよ子とネコの王子さま'.

環境ポスター入選作品



西吉富小5年 おかもと えみり 岡本 笑里 南吉富小6年 すぎやま えりか 杉山 恵梨佳

環境標語入選作品

リサイクル まだつかえるよ すてないで 南吉富小4年 あぎよし ゆうな 秋吉 優羽愛 わたしから ゴミのポイ捨て ストップだ 西吉富小6年 あべ ほなみ 安部 帆南 始めよう 自分に出来る リサイクル 上毛中2年 みやの かずさ 宮野 一紗

地産地消レシピ

しいたけの肉詰め



- 材料 2人分 ●しいたけ 大6個 ●小麦粉 小さじ1 ●サラダ油 大さじ1 ●バター 10g ●大根おろし 適量 ●ほん酢 適量 (肉あん) ●合びき肉 200g ●にんにく 1かけ ●塩・こしょう 少々

- ① にんにくはおろしておく。 Aの肉あんの材料をよく練って混ぜ合わせておく。 ② しいたけは足を取り、裏側に茶こしを使って小麦粉をふるっておく。 ③ ②のしいたけの裏側に①の肉あんをまんべんなく詰める。 熱したフライパンにオリーブオイルを入れ、肉を下にし、おさえつけるようにして焼く。焼き色がついたら返して、バターを入れふたをして6分程度蒸し焼きにする。 ④ 焼きあがった肉詰めを器に盛り、大根おろしとほん酢で食べる。

●問い合わせ先 教務課 学務係 TEL 72-3111(内線175)