



海老ヶ淵の様子



辻と観音堂(百留)

辻と観音堂(安雲)

集落内の旧道にある辻に観音堂や地蔵堂、道祖神が祀られています。もともと辻は集落のはずれにあり、集落の内と外を分ける境界と考えられていました。現在の集落は外側に広がり、集落のはずれにあつた辻が集落の内部に取り込まれてしまつた例を多く見かけます。もとは人々が住む集落の内側である「こつちの世界」に、辻を介して外界と認識されている「あつちの世界」から魔物が侵入し、集落内に災いをもたらすことがないよう阻止する目的で觀音様や地蔵様を祀り、信仰していたものと考えられます。

一方、川は土地を遮るものなので土地の端にあります。その土地の端と端をつなぐものが橋です。道を歩いて来た人が橋を渡ることで、まだ見たことがない

天狗や山姥、河童などの妖怪は山間部や人里から離れた淋しい場所に限定して出現します。上毛風土記（2012年5月号）で紹介した川姫も天狗や河童と同じ妖怪の仲間です。「新吉富村誌」によると「夜ふけになると川姫が現れて、男の子が淵に誘い込まれ、お尻から腸を抜かれた」とそうです。

私たちの意識の中には「この世」と「あの世」とか、「こつちの世界」と「あつちの世界」という概念があります。「この世」とか「こつちの世界」は我々が住んでいる世界、「あの世」や「あつちの世界」は妖怪たちが住むと考えられている「異界」といわれます。民俗学でいう異界は我々が住んでいる世界の外側に広がる空間だと言われています。全く同じではありませんが、仏教でいう「此岸」と「彼岸」という考えに似ています。

二つの異なる世界が空間的に接しているということは、我々が日常的に生活している世界の中に、両者を隔てる「境界」があると考えられるようになります。代表的なものが「辻（交差点）」や「川」であります。境界とを考えられていきました。現

在の集落は外側に広がり、集落のはずれにあつた辻が集落の内

部に取り込まれてしまつた例を

多く見かけます。もとは人々が

住む集落の内側である「こつちの

世界」に、辻を介して外界と認識

されています。鬼はそとのかけ声で豆をまき、鬼

が異界から「こつちの世界」に出てこないように追

い払います。他にも「明け方」や「黄昏時」、「夕方」

など、昼と夜の境界も異界から魔物が侵入する

と考えられ、妖怪の出現例が多い時間帯といわれています。

怪たちは、私たちに災厄をもたらす存在として恐

れられました。

総合窓口課文化財保護係 末永 浩一

上毛風土記 vol.97 海老ヶ淵と妖怪川姫

まちの農業をリードする担い手農業者^⑯

vol.28

地域農業の発展に向けた活動に取り組んでいます

上毛町認定農業者連絡協議会

上毛町認定農業者連絡協議会（以下「協議会」）は、町の認定農業者で構成されており、現在の会員数は44人です。（法人を含みます）

協議会の活動目的は、会員相互の親睦と情報交換、個々の経営改善を図ることで、ひいては地域農業の振興に寄与することです。

目的達成のため、毎年、情報交換会や研修会を実施していますが、今年は1月17日に西友枝「ゆいきらら」で研修会を行いました。

今回の研修では、上毛町の施策に関する研究をテーマとし、講師を招いて「上毛町食育のまちづくり推進計画」と「上毛町ブランド創造協議会の取組」について学び、町の施策との関わり方や、農作物



の付加価値をつける方法や販路拡大のヒントを探りました。

協議会には個人だけでなく、株式会社や農事組合法人など、多様な経営形態の農業者が加入しています。経営規模も作物の品目も異なりますが、いずれも農業のプロとしてまちの農業を牽引している方々です。

皆さんも農業経営の改善を目指し、町の認定農業者になりませんか。

さわやか市「大平」 ☎72-3945



昔から親しまれたおやつです

藤原 春美・清美さん（下唐原）

石垣餅

さつまいも・小麦粉・米粉・砂糖・塩を混ぜて、水を入れながらこね、蒸して作ります。この地域では古くから農作業の合間に食べる「小屋（こびる）」として、よく作られていたおやつです。石垣餅の由来は、別府市石垣地区の名称とも、見かけがゴツゴツとした石垣のように見えるから、とも言われています。是非今も昔も変わらない素朴な味わいを楽しんでください。

道の駅「しんよしとみ」 ☎84-7077



福岡生まれのいちご

蘭 完爾さん（成恒）

あまおう

あかい、まるい、おおきい、うまいの頭文字をとって、「あまおう」と名付けられました。いちごは、ビタミンCが豊富で、抗酸化物質で知られるアントシアニンが含まれています。あまおうは、果実がしっかりして大きく、酸味はほどほどでジューシーな食味が自慢です。口の中いっぱいに広がるいちごの風味を楽しんでください。

地産地消レシピ

米粉の人参カップケーキ



A 12個分

●人参	30g
●米粉	100g
●ベーキングパウダー	小さじ1
●砂糖	30g
●塩	1つまみ
●卵	1/2個
●豆乳	100cc
●サラダ油	大さじ2
●レモン汁	少量

- 人参をすりつぶしレモン汁をふっておく。
- A の粉類を全てボウルに入れて混ぜ合わせる。
- 大きめのボウルに豆乳、サラダ油、卵と②の混ぜ合わせた粉類を加えよく混ぜ合わせる。
- オーブンを180度に予熱する。
- スプーンを使って手早く型に生地を流し入れる。（カップの7分目ぐらいまでいる）
- オーブンで10分～11分ほど焼く。
- 竹串を刺して生地がついてこなければでき上がり。