上毛風土記 Vol 99

鎧武者

大河ドラマ「軍師・官兵衛」も重要な場面である織田家の重臣・荒木村重の裏切り、そして官兵衛の幽閉へと展開していきます。このドラマの舞台である播磨国（兵庫県）はこの地を支配していた赤松氏が没落後、小寺氏や別所氏などの在地の小領主がいつも小競り合いを行っていました。そのため西の毛利氏、東の織田氏がこの地の支配をめぐって争うようになり、この事件が起こりました。同じ頃、上毛を含む豊前国も同じ様な状況で、北部九州を支配していた大内氏が滅びると、九州の覇権を一手に握ろうと目論む大友氏が勢力を伸ばし、小領主同士の争いが絶えませんでした。

その合戦のなかで目を引くのは鎧武者の勇ましい姿です。実はドラマの中で官兵衛が初陣の時に付けていた鎧兜と、最近放映されている鎧兜は変わってきています。これは官兵衛が家督を継ぎ出世したからだけでなく、戦国時代は大きく甲冑が変化した時期でもあったからなのです。

室町時代から戦国時代にかけてはイラスト1の様な五月人形で見るような鎧兜ですが、これは武士が台頭してから着るようになった大鎧の流れをくむもので、色糸を使いとても手が掛かるものでした。しかし戦国時代になり鉄砲の出現で戦い方が変わり、防御性の高い鉄板を使ったイラスト2のような鎧へと変わっていきます。

しかしドラマの中では両方の鎧武者が出てきます。それは昔ながらの鎧に固持するものや地方の地侍はそんな時代の流れにはついて行けず、また資金もない為に、昔ながらの甲冑で戦に臨んだ者も多くいたからのようです。

またこの時代の武将は太刀と呼ばれる大型の刀を鎧の横に刃を下にして吊下げています。これは騎上の際に鞘で馬の尻を叩かないためだといわれています。この後前線で戦う武将は打刀と呼ばれる小ぶりの刀に変え、刃を上にして帯に差すことにより、抜きやすく戦いやすいように変わっていきます。これはよく時代劇でみる武士の刀の差し方です。

刀は屋内に入ると必ず取らなくてはなりません。その際敵意がない時や仲間内の場合は右手で刀を持ちます。そして座った際には右横に置きます。しかし敵対する相手の場合は必ず左手に持ち、座った際は刃を外に左側に置きます。これはいつでも刀を抜けるようにする為です。

このような点にも注目しながらドラマを見ると、より面白いかもしれません。

教務課文化財保護係　塩濱　浩之

イラスト2　イラスト1

イラスト　絵本製作委員会

川の環境を学び、佐井川にアユの稚魚を放流しました

西吉富小学校の4年生（21人）が岩岳川漁業組合（組合長：林辰巳さん）のご協力のもと、川の水と私たちのくらしの関係や川の環境について学習しました。

4月15日（火）は、林組合長をお招きして、川の環境のDVDを観たり、私たちが川や水をきれいにするためにできることは何かをみんなで話しました。

そして、4月24日（木）は、体験学習の一環としてアユの稚魚約1000匹を佐井川に放流しました。生徒は魚とのふれあいを喜び、バケツに入れたアユを放しました。林組合長は「子どもたちに川にいるたくさんの魚を知ってもらい、川を大切にする気持ちを持ってもらいたい」と話していました。稚魚の大きさは約10㎝で、成長すると8月頃には20～30㎝になるそうです。

直売所だより

さわやか市「大平」　☎72-3945

春を代表する旬の食材

松崎 清治・紀美子さん（西友枝）

たけのこ（孟宗竹）

掘りたてのたけのこは、生や刺身・焼き物として春の風味を味わえますが、一般的にはあく抜きをして煮物や揚げ物としておいしくいただけます。タンパク質に富み、カリウムや食物繊維の他ビタミンEを含み高血圧症や便秘・大腸がんの予防に効果があるといわれています。春ならではの味覚を存分に楽しんでください。

道の駅「しんよしとみ」　☎84-7077

緑が濃く季節感あふれる健康野菜です

FRファーム（筒井 収次さん：宇野）

春キャベツ

春キャベツは、ふっくらとして葉の巻きがゆるく、千切りにして生で食べたり、炒め物や酢の物にしてもおいしくいただけます。カロテンやビタミンCを多く含み、胃腸の粘膜を正常に保つ働きがあります。毎日食べて免疫力向上に努めましょう。

地産地消レシピ

じゃがいものもっちり焼き

材料　2人分

●米粉	100g
●じゃがいも	2個
●明太子	1/2腹
●小ねぎ	5本
●ごま油	適量

① じゃがいもは皮をむいてすりおろす。小ねぎは小口切りにする。
② すりおろしたじゃがいもの水気を軽くきってボウルに入れ、米粉と薄皮を取り除いた明太子を入れてよく混ぜたら、小口切りにした小ねぎを加えて全体をよく混ぜあわせる。
③ フライパンにごま油を熱し、②を丸く流し入れて両面をこんがりと焼く。

じゃがいもの効用

利用範囲の広いじゃがいもですが、ビタミンB1、Cが多く含まれて、しかもビタミンCは加熱しても破壊されないのが特徴です。他に、カリウム、鉄分、アミノ酸、微量ですが鎮痙作用を持つアトロピンなども含んでいます。

ですから、効用も多く、胃・十二指腸潰瘍、便秘、高血圧、貧血、やけど、湿疹、しもやけなどに広く使用されています。

●問い合わせ先　教務課　学務係 TEL 72-3111（内線175）