

人類の歴史は感染症との戦いの歴史とも言われます。医学の発達した現代とは違つて、昔は感染症などの未知の恐怖に対しても、神仏に祈ることしかできませんでした。病気平癒などを祈願して造像されたのが薬師如来像です。薬師如来は左手の薬を用いてあらゆる病気を治し、寿命を伸ばし、衣食を満たしてくれる現世利益の仏さまです。『大平村誌』と『新吉富村誌』から、町内の薬師如来像をピックアップすると表のようになります。石造仏が二体、木造仏が十二体の計十三体いらっしゃるようです。今回はその中から町の美術工芸品に指定されている岩屋の薬師如来立像を紹介します。表の六番目の木造像です。

『こうげの文化財』に以下のように記されています。「岩屋集落西の山腹に大きな洞窟があります。洞窟内には木造の薬師如来立像を安置する二間四方の薬師堂の他、豊前坊を祀る一間四方の小さなお堂などがあります。本尊の薬師如来立像は杉材による。木造で、総高は七十一cmあります。右手は折損、両足先は欠落していますが、台座などには藍色の彩色が残っています。(中略)洞窟内や周辺に室町時代頃に造立されたとを考えられる板碑一基の他、五輪塔などが多数あることがあります。祀られている薬師如来立像が当時からの仏像かどうかは定かではありませんが、かなり古くから祀られています。」とされています。

今、この頃にはすでににお堂が建立され信仰されていました。コロナ禍が収まればお参りしてみてはいかがでしょうか。



\*参考文献

教務課文化財保護係 矢野 和昭

## 図書館だより

げんきの杜図書館 TEL 72-1633



**逆ソクラテス**  
敵は、先入観。世界をひっくり返せ!  
デビュー20年目の著者が描く少年たちの物語。書き下ろし3編を含む短編全5編を収録。



**ダンゴムシがやってきた!**  
ダンゴムシがやってきた。ぼくとおねえちゃんは、いっしょにけい世話をした。でも、ある日、ダンゴムシはうごかなくなってしまった。子どもたちが、はじめてダンゴムシを育てるお話し。生きものを育てるリアルな経験を描く。

くすのきしげのり【作】アリス館(入荷済)

### おすすめ本

認知症を予防する食事

川口 美喜子【著】

亜紀書房

チンギス紀 7 虎落

北方 謙三【著】

集英社

駆け入りの寺

澤田 瞳子【著】

文藝春秋

笑って生きる

瀬戸内 寂聴【著】

中央公論新社

きりかぶのきりじいちゃん

なかやみわ【作】

小学館

※すべて入荷済

## 環境ポスター入選作品



上毛中2年 ふじの藤野 ひかり光

## 環境標語入選作品

### こわさない 豊かな自然

君の手で 上毛中3年 すえよし末吉 おうすけ旺介

できるだけ ペットボトルよりマイボトル 上毛中3年 たかはし高橋 さくら桜子

※学校・学年の表記は3月時点のものです。

## 岩屋の薬師如来立像

上毛風土記

Vol.172

# マダニに注意しましょう!

マダニの活動が活発な時期になりました。ウィルスを保有するマダニに咬まれると「重症熱性血小板減少症候群(SFTS)」に感染するおそれがあります。農作業、森林整備などで畑、山、草むらなどに入る場合は、マダニに咬まれないよう十分注意しましょう。

### ●「SFTS」の主な症状

6日～2週間程度の潜伏期間を経て、発熱、消化器症状(食欲低下、嘔吐、下痢、腹痛など)が現れ、重症化すると死に至ることもあります。

### ●マダニに咬まされたら

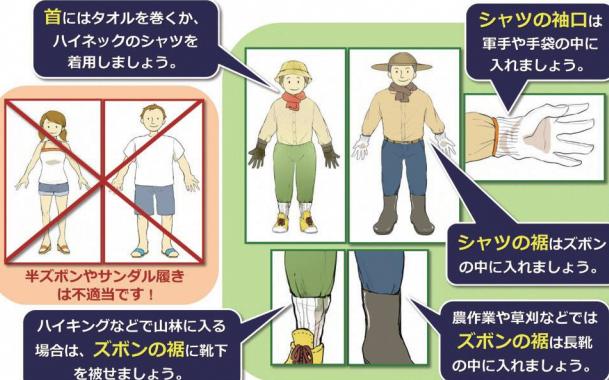
吸血中のマダニに気付いたら、つぶしたり、無理に引き抜いたりせず、医療機関(皮膚科など)で処置を受けてください。マダニに咬まれた後、数週間程度は体調の変化に注意し、発熱などの症状が認められた場合は医療機関で診察を受けてください。

### 1. マダニの生息場所



### 2. マダニから身を守る服装

#### 野外では、腕・足・首など、肌の露出を少なくしましょう!



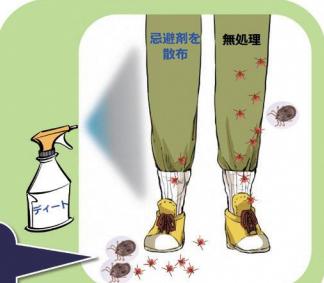
### 3. マダニから身を守る方法



### 4. 忌避剤の効果

マダニに対する忌避剤(虫よけ剤)が、2013年から新たに認可されました。現在は、ディート、イカリシンの2種類の有効成分の忌避剤が市販されています。

忌避剤の使用でマダニの付着数は減少しますが、マダニの付着を完全に防ぐわけではありません。忌避剤を過信せず、様々な防護手段と組み合わせて対策を取ってください。



出典 国立感染症研究所昆蟲医科学部

## いんげんの豚肉巻き

&lt;材料&gt;(2人分)

- 豚もも薄切り肉 ..... 5枚
- さやいんげん ..... 150g
- みそ ..... 大さじ2
- サラダ油 ..... 大さじ1/2

&lt;作り方&gt;

- ①いんげんはへたを取り、長さを半分に切る。豚肉は長さを半分に切って縦長に並べ、みそを等分にまんべんなく塗る。豚肉の手前の方にいんげんをのせて巻く。
- ②フライパンに油を中火で熱し、豚肉を巻き終わりを下にして並べ入れる。ふたをして弱火にし、3～4分焼いて裏返し、こんがりと焼き色がつくまで3分ほど焼く。

上毛町食育ボランティアグループ



地産地消レシピ