

こうげのみどき
上毛風土記 Vol.177

りゅうめ ごすんくぎ
竜の目に五寸釘

『新吉富村誌』を読んでいると、民話伝説のところでおもしろい話がありましたのでご紹介します。

少し読みづらいところがあるかもしれませんが、以下に『新吉富村誌』から原文のまま引用します。

「昔、垂水村のあすこの奥にネ。八坂神社というがある。(中略)よくおぼえませんが、そのあの八坂神社の拝殿ですネ、神殿じゃなくて拝殿の方ですが拝殿が二つあるんです。で、山国川の溪流に面した高見にあるんですが、その古い方の拝殿の軒下の両方に竜の彫りものがありましてネ。それがその夜な夜な、夜になると抜けだしてですネ。その拝殿の横を通ってあうちよつと蛇の通ったみたいにな、蛇行してすネ。山国川に下りて、水を飲んだちゅうわけですネ。で、それを見たものが、これは危いというので、子供達に行つてはいけないぞとめておつたわけですネ。ところが、そのある時に村の古老達が集まつてですネ。こりゃこのままにしていはいけないと、それでその対策を講じたわけなんです、これがお神様であればお祈りするとかお祭りをしたりすれば、そのなんとかなると思うけれども、相手が竜ではしかたがないじゃないかと。まず、これがその夜も昼も出歩かないようにするためには、その目つぶしをくわせる以外には方法がない。それにはあの夜になると出るのはその彫りもの竜だから、その竜の目をつぶせとゆうわけですネ。五寸釘を打ちこんだわけなんですネ。で、その後、その竜が歩くことがなくなつて、それまではその蛇行した川に下る道がたいへんよく磨けておつたらしんですネ。その後、草がぼうぼうと生えてですネ。村人が通るのにも、通りにく



いようになりました。それが今の現状なんです」というお話です。

今では昔の拝殿も、古い竜の彫りものも残ってはいません。現在の拝殿に新しい竜の彫りものが納められていますが、さすがに五寸釘は打たれていないようです。なお、このお話は京築応援団便り『豊のくにけいちく』でも詳しい解説付きで取り上げられています。併せてお読みください。

教務課文化財保護係 矢野 和昭



▲現在の拝殿の竜の彫りもの

図書館だより

げんきの杜図書館 TEL 72-1633

■図書館開館日のお知らせ
火曜日～土曜日 10:00～18:00
日曜、祝日 9:00～17:00
休館日/毎週月曜日、年末年始、特別蔵書点検
<http://www.koge-lib.jp>



いとうじゅん
伊東 潤【著】 KADOKAWA(入荷済)

おすすめ本

コロナ時代の暮らしのヒント	いば たかし 井庭 崇【著】	晶文社
ふわふわカステラの本	なかがわ 中川 たま【著】	主婦と生活社
隣はシリアルキラー	なかやま しちり 中山 七里【著】	集英社
始まりの木	なつかわ そうすけ 夏川 草介【著】	小学館
ようかいむらのざくざくいもほり	たかい よしかず【作・絵】	国土社

※すべて入荷済

環境ポスター入選作品



上毛中3年
いしかわ ひろき
石川 大喜

環境標語入選作品

汚れた環境 乱れた心が
作り出す

上毛中1年
すぎやま 杉山
あやね 文音

省エネを この声みんなに
届くといいな

上毛中3年
ほしい さくら
楠 咲楽

※学校・学年の表記は3月時点のものです。

遊休農地活用で芋掘りを行いました

吉岡巨石塚保全グループでは、以前は竹林があった場所で、竹の根を取り除き、芋づくりを実施しています。

10月11日(日)には、吉岡地区自治会の多くの皆さんが参加し、楽しく芋掘りを行いました。

●問い合わせ先
吉岡巨石塚保全グループ 矢岡 勝見
TEL 72-3248



松尾山修験道回峰行 参加者募集

松尾山修験道回峰行は、1泊2日で「ゆいきらら」から英彦山神宮までの約31kmを歩行する山岳修行です。山岳修行をすることで生きることの素晴らしさを実感することができます。興味のある方、参加希望の方は下記までご連絡ください。

■日 時 11月22日(日)～23日(月・祝)
※11月22日(日)6:30までに集合

■集合場所 西友枝体験交流センター「ゆいきらら」

■参加費 15,000円

■定 員 先着30名

■申込締切 11月10日(火)

●申し込み・問い合わせ先
松尾山修験道回峰行実行委員会 末松克美
TEL 090-4484-8843



キンパ風巻きずし

上毛町食生活改善推進協議会

- 〈材料〉(2人分)
- | | | | |
|--------|--------|---------|--------|
| ●米 | 200g | C●小松菜 | 60g |
| ●水 | 300g | ●ごま油 | 少々 |
| ●焼き海苔 | 全形2枚 | ●サラダ油 | 小さじ1/2 |
| ●ごま油 | 小さじ1/2 | ●牛肉 | 80g |
| A●ごま油 | 小さじ2/3 | D●焼肉のたれ | 6g |
| ●いりごま | 小さじ2 | E●たくあん | 14g |
| B●にんじん | 20g | | |

- 〈作り方〉
- ①米は洗米し、水に30分浸して炊く。炊き上がったたらAを混ぜる。
 - ②具の準備をする。
B: にんじんは千切りにし、茹でる。 C: 小松菜は茹でて2センチ程度に切り、ごま油をまぶす。
D: フライパンに油を引き牛肉を炒め、焼肉のたれで調味する。 E: たくあんは千切りにする。
 - ③巻きすに焼き海苔を置き、①のごはんを広げる。海苔の巻き終わりは1センチほど空ける。
 - ④③の手前1/3くらいを空けB、C、D、Eをのせ、巻きすですっかり巻き、食べやすい大きさに切る。

一言メモ

キンパとは海苔で米飯を巻いて作る韓国料理のことを言います。海苔を食べることでビタミン、ミネラル、食物繊維など日本人に不足しがちな栄養素をとることができます。



健康
レシピ

