

前回は『新吉富村誌』の民話伝説の章から竜の登場するお話をご紹介しましたが、今回も不思議なお話を紹介しましょう。やはり『新吉富村誌』から原文のまま引用します。「この村に軽便鉄道(宇鉄)の通っていたころの事。宇ノ島から有野まで、有野は有名な青ノ洞門の川を隔てた前のところ。マツチ箱のような車両が二つ、たまに有野の木材を運ぶ時には貨車一つ、それを引いた機関車が、黒い煙をあげながら、シュッポ、シュッポと、田んぼの中、桑畑の中、鐵橋を渡り、山際を通り、汽笛を鳴らして走る。この線路は、西吉富の成恒の一部と安雲の田の中をつつ切って、友枝駅に向う。安雲には、安雲駅の外に、光林寺駅(お寺のおつとまり時の臨時駅)があり、一つのムラの二つの駅と安雲ムラの人の自慢の種であつた。しかも、代々、機関士さんや、車掌さんが、安雲の人であつた。晩春のある夜、乗客の少ない終列車が友枝駅を過ぎ、岩木山の横にさしかかった時、車掌さんが、一両目から一両目をめぐって来ると、乗客のいないと思っていた二両目の座席に、今まで見たことない美くしい十五、六歳の娘と三十半ば位の女の人が、ひつそりと腰かけていました。美人だなーと思いつつ、そのまま声もかけず引返しました。そして安雲駅に着いた時「おや」と思った。降りた気配もないのに、後の車両の娘と女の人の姿は、影も形もなく、唯、淡い電灯が、空の車内を見せていました。その出来事を私の家に風呂に入りに来た車掌さんが話してくれた。友枝川の川姫だろうか、川姫なら座席が濡れている筈。濡れていないと見ると野路の狐が照日で嫁入りに来たのだろうと、妹や友達と話し合つた。」というお話です。今から百年近く前のお話ですが、この頃から現代の都市伝説のような不思議な逸話があるのは面白いですね。唱歌に「線路は続くよどこまで もう」と歌われる歌がありますが、鉄道には昔から人をひきつけるロマンがあるのでしょうか。

教務課文化財保護係 矢野 和昭

▲岩木大池を横切る宇島鉄道築堤跡

図書館だより

げんきの杜図書館 TEL 72-1633

星野智幸【著】
中央公論社(入荷済)

おすすめ本

禅の言葉とジブリ

大人の服選びの教科書

夜明けのすべて

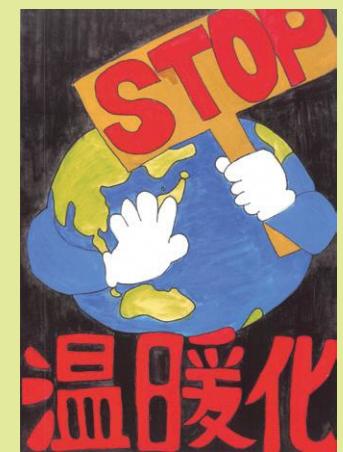
コーチ

福助はみた

新井洋行【作・絵】
KADOKAWA(入荷済)細川晋輔【著】
サンマーク出版
鶴島まき子【著】
水鈴社
瀬尾まいこ【著】
東京創元社
堂場瞬一【著】
絵本館
おおなり修司【文】
※すべて入荷済

■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>

環境ポスター入選作品



環境標語入選作品

続けると 未来が変わる 3R
上毛中1年 松岡由希子
いつまでも 豊かな自然 保とうよ
上毛中2年 木下和奏

汽車に乗つて狐の嫁入り

上毛風土記

Vol 178

地域おこし協力隊 レポート

こんにちは！地域おこし協力隊情報発信担当の原野です。

今回は11月7日(土)に開催された「京築ジンジャープロジェクトと愉快な仲間たちの収穫祭！」の様子をお伝えします。



★道の駅にジャンボソーリー登場★

生姜で京築を元気に！道の駅しんよしとみで収穫祭開催！

生姜女子会のブースでは生姜を使用した製品や上毛町産などの葉付きの生姜や柚子、さつまいもなどを直売。地元野菜をたっぷり使用した、しづじのふるまいもあり大勢の来客でにぎわいました。



また、当日は上毛町レモン研究会の皆さんによるレモネードの試飲をはじめ、ピッセアフィエロ、名物ダンサーのタピオカ屋さんなど約20店舗がマルシェを行いました。

京築ジンジャープロジェクトは、生姜で地域を元気にしたいと願う京築地域の店舗や農家が集い活動しています。今年はコロナ禍でPR活動も満足にできない中で、なにか地域を盛り上げられるようなことができないかと企画したそうです。生姜パワーのおかげで身も心も温まるイベントになりました。

道の駅でもプロジェクトの生姜商品を販売していますので、ぜひお買い求めください。



ハーブ王子とこうげの野草を観察

11月1日(日)、全国各地でご活躍されている野草研究家の山下智道(やましたともみち)さんをお迎えし、野草観察会を西友枝体験交流センターゆいきららで開催しました。

今回のイベントは新型コロナウイルス感染拡大の影響により、3密を避け、屋外での野草観察会のみの開催となりましたが、山下氏の豊富な知識を活かした説明のもと野草観察会を楽しみました。

参加者の皆様から、「普段目につかない足元の野草にたくさんの効能があると知って感動しました」、「また開催してほしいです」と大好評でした。



酒粕入り具だくさん味噌汁

上毛町食生活改善推進協議会

(材料)(2人分)

●大根	100g
●にんじん	30g
●ぶなしめじ	30g
●青ネギ	適量
●かつお・昆布出汁	200cc

A [●酒粕	20g
●麦みそ	10g
●しょうゆ	2g(小さじ1/3)
●七味唐辛子	お好みで

(作り方)

- ①大根とにんじんは皮をむきいちょう切りにし、青ネギは斜め薄切りにする。ぶなしめじは根元を落としてほぐしておく。
- ②鍋に大根とにんじん、出汁を入れ、具材が柔らかくなるまで加熱する。
- ③ぶなしめじと青ネギを加え、さらに加熱する。
- ④具材に火が通ったらAで味付けをし、お好みで七味唐辛子をふりかける。

健康
レシピ

酒粕にはたんぱく質やビタミン、食物繊維などの栄養成分が豊富で、旨味成分も含まれているため旨味やコクがアップします。

