



写真1 獅子門正式俳諧会席用具 (岐阜県指定重要有形民俗文化財)

蕉門十哲※1の一人、美濃派で獅子庵と号した各務支考※2(1665~1731)は、師匠である松尾芭蕉(1644~1694)が成しえなかつた九州紀行を叶えるため、元禄十二年(1698)の夏に豊前地方を訪れました。各地で句会を開いた中で、孤月庵派、二松庵派、逸茂庵派が誕生しました。

# 二松庵宗匠の資料

## 美濃派

上毛町土記 Vol.101

※1 蕉門十哲  
松尾芭蕉の弟子の中で、特に優れた高弟10人を指している。

※2 各務支考  
各務支考は、江戸時代前期の俳諧師。蕉門十哲の一人。村瀬吉三郎の子。別号に獅子庵、東華房、西華房、などがある。美濃国山県郡北野村西山出身。幼少より俳才を発揮し、元禄のころに松尾芭蕉の門下に入る。美濃派の始祖として、蕉風を全国に普及させた。

各派の宗匠には、獅子門正式俳諧会席用具(写真1)として、表に伊勢の二見ヶ浦の夫婦岩が描かれた文台(脚a)、芭蕉の木像(b)、五條式(c)(俳諧の席での心得)、俳諧饗応(d)(俳諧の席での酒食のもてなしの心得)の二点の掛け板、菅原道真の影像(e)と師匠が弟子に教えをしている三類図(f)の掛け軸二幅が与えられ、宗匠の資格として引き継がれました。

その中で上毛町には、美濃派、二松庵宗匠の文台一脚①、五條式②(資料1)、俳諧饗応③(資料2)の掛け板の三点(個人蔵)が存在しています。現在では、各派の資格となる一式はほとんどが行方不明となっているため、二松庵の三点は貴重な文化財として、将来その処遇を考慮する必要があります。

上毛町文化と歴史を学ぶ会調べ

俳諧饗応 資料2  
一汁一菜堂る邊し  
右は儉約を専らとするにはあらず客の心の安からんと主の働きの静かならんとを、はかりてのおきてとは、いはんか  
月日

五條式 資料1  
一、諸 礼 停 止  
二、小 語 低 声  
三、出 合 遠 近  
一、句 句 句  
一、句 句 句  
一、句 句 句  
(一度だけ句を直すことが出来る)  
(近くより遠い者の句を採用する)  
(煩雑な礼儀を省略してよい)



上毛町に存在する文台、掛け板

まちの農業をリードする担い手農業者 ⑩ vol.30

## 地域農業の維持・発展

認定農業者 農事組合法人 唐原南区・百留ファーム  
●加入者/46人 ●理事/8人 ●オペレーター/11人  
(代表理事 百留 義信) (平成25年6月28日 初回認定)

(農)唐原南区・百留ファームは、平成16年8月に上唐原南区と百留地区の2つの地区が一緒に立ち上げた「南区・百留営農組合」がそのルーツになっています。

農作業受託を行う南区・百留機械利用組合を平成18年4月に設立し、営農組合設立からあしかけ8年で地域ぐるみでの効率的な農業経営を実現したことから、平成25年1月16日に法人化しました。

現在は、麦18.8ha、大豆18.1haを地区のブロックローテーションに合わせて作付しています。農家の高齢化が進む中、法人に農地を預けたいという声も増えることが予想されることから、今後は水稻の生産にも徐々に取り組んでいきたいと考えています。

集落営農の法人化は時代の流れ、必然であったと思います。しか



し、単に法人化しただけで地域が良くなるわけではありません。地域ぐるみで農地を守っていくことが、持続性のある農業の基本であると思います。

組合員、地域の皆さんの協力がなければ、地域農業を支えていくことはできません。営農組合から数えれば10年の歴史はありますが、法人としてはまだ生まれたばかりです。法人経営には地域の繋がりや絆の強さが大きく関係します。ようやく生まれた法人を立派な担い手にするために、地域の皆さんと力を合わせて育てていければ良いなと思います。

さわやか市「大平」

☎72-3945

道の駅「しんよとみ」

☎84-7077



### 食卓の万能野菜

堀 マツ子さん(下唐原) にんじん

にんじんの栄養は、緑黄色野菜の特徴であるカロチンの多さが特徴の1つです。それだけでなく、ビタミンB1やB2、C、カルシウム、鉄分、リンなども含んでいます。にんじんは料理の彩りには欠かせないほどの鮮やかなオレンジ色をしており、生でも食べられますが、煮ても炒めても、漬けてもおいしく食べられる万能野菜です。



### お花(小菊)を飾りましょう

坪根 和榮さん(宇野) 小菊

平安時代に中国から渡来したといわれる菊は、改良が重ねられ、たくさんの品種があります。菊には邪気払いや無病息災・延命長寿といった意味があり、古来より親しまれている花です。その香りには人の気持ちを落ち着かせる効果があります。是非、その彩と香りを楽しんでください。

### 地産地消レシピ

## オクラの梅すまし汁



材料 2人分

- オクラ 120g
- 絹ごし豆腐 1/3丁
- 梅干し 1個
- だし汁 2と1/2カップ
- 酒 大さじ1/2
- 塩 少々

- ① オクラは薄い輪切りにし、豆腐は1cm角に切る。梅干しは種を除き、果肉をちぎる。
- ② 小鍋にだし汁を温め、豆腐を入れて酒、塩で調味する。
- ③ 椀に、オクラと梅肉を等分に入れ、温めた汁を注ぐ。



### オクラの効用

夏場が旬のオクラは、暑さのせいで胃腸の弱った8月ごろが一番美味しく、刻むと糸を引くネバネバが消化を助ける働きをしてくれます。オクラに含まれるペクチンは、高い整腸作用で便秘と下痢の両方に良く、ムチンには他のタンパク質の消化吸収を助ける働きがあります。