

こうげのみどき  
上毛風土記 Vol.181

つっさい おおぐす  
**土佐井の大樟**

今回の上毛風土記は天然記念物について取り上げてみたいと思います。

天然記念物について文化庁のホームページから引用すると以下のようになります。「『文化財保護法』では、『動物、植物及び地質鉱物で我が国にとつて学術上価値の高いもの』のうち、重要なものとされていま



▲土佐井の大樟



▲水神社(右が大樟)

す。天然記念物は、日本列島の成り立ちを示す地質現象や、過去の生物の姿を知ることのできる化石、日本列島の生物地理学的な特性を示す固有種等の動植物などで、日本列島がたどってきた『自然史』としての意義を持っています。さらに、人がかわり、作り上げた自然、すなわち巨樹、ホタルなど日本人の自然観の形成に寄与したものや、並木、家畜家禽など、人がかわって作り上げたものなどで、私たちが自然との親密さを物語る『文化史』としての意義も持っています。」と紹介されています。

上毛町内には国指定や県指定の天然記念物はありませんが、町指定の天然記念物が二件あります。今回紹介する土佐井の大樟がそのうちのひとつです。なお「樟」は「楠」の字が使われることもあります。この「樟」という字は本来、中国のタブノキを指す字ということらしいので、「樟」の字を用いたいと思います。

土佐井の大樟について『こうげの文化財』より以下に引用します。「土佐井にある貴船神社境内の南に樟の巨木があります。神社の境内を覆うように枝を張っており、樹齢は不明ですが、胸高幹周りが約六m、根周りは九mあります。また、枝を張った範囲は、東に七m、西に六m、南に六m、北に十mの広さがあります。幹の根元には空洞があり南に向かつて穴が開いています。以前、空洞内で焚き火をした者がおり、幹の一部が焼け焦げていますが、現在はコンクリートによって塞ぎ保護されています。大樟は神木として祀られており、かつては根元下部から霊泉が湧き出たことから水神社が祀られています。」とされています。樟はよく生育するため、日本国内の巨樹ランキングトップテンのうち八本は樟です。

\*参考文献 『こうげの文化財』  
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

■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>



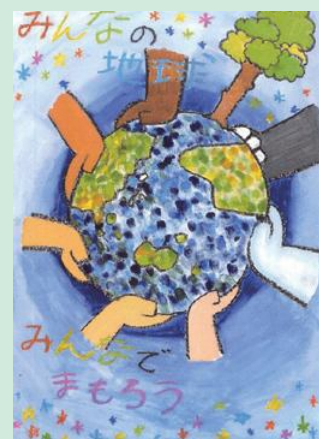
ふじたおさむ 藤谷 治【著】 筑摩書房(入荷済)

おすすめ本

連作でよく育つ野菜づくり	きしま としお 木嶋 利男【著】	家の光協会
スナックキッズ	ますだ 益田 ミリ【著】	マガジンハウス
ラスプーチンの庭	なかやま しちり 中山 七里【著】	KADOKAWA
花は散っても	さかい きくこ 坂井 希久子【著】	中央公論社
パンどろぼうvsにせパンどろぼう	しばた 柴田 ケイコ【作】	KADOKAWA

※すべて入荷済

## 環境ポスター入選作品



上毛中3年 きりむら まお 桐村 真央

## 環境標語入選作品

3R 地球に優しい 活動を

上毛中1年 つくだ のあ 佃 希空

捨てたもの 他の誰かが  
そうじする

上毛中3年 なかお ゆあん 中尾 優杏



## 大人気のえんとつパン! 14種類で販売中

### ドットパン

さわやか市の看板メニュー。プレーン・ミックスフルーツ・チョコレート・ごまざつま・黒糖クルミ・大平ハムベーコンオニオンチーズなど全14種を準備しています。

[問]産直処さわやか市  
[☎]0979-72-3945



## 3月、4月はお花見シェアセット! テイクアウトで春を満喫しよう

### ピッツェリア FIERO

春のおでかけにピッタリのセットです。好きなピZZアをチョイスして18ページに掲載している町の桜を満喫してみたいかですか? ジェラート6種類もオススメです。

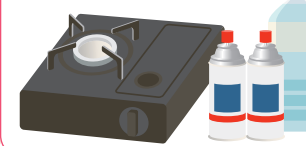
[問]ピッツェリア FIERO  
[☎]080-3982-7077



## 災害食レシピ 〈災害時に役立つ調理法〉 ～バッククッキング～

上毛町食生活改善推進協議会

【調理に必要なもの】  
・カセットコンロ・ガスボンベ  
・鍋・耐熱性のポリ袋・水



災害食  
レシピ

## さばカレーライス

〈材料〉(2人分)

### ◎ご飯

- 白米 ……………1合
- 水 ……………200ml

### ◎さばカレー

- さば水煮缶 ……………1缶
- 玉ねぎ ……………1/2個
- ケチャップ ……………大さじ2
- カレールー ……………2かけ
- 水 ……………100ml

〈作り方〉

- ①白米をポリ袋に入れ、さっと洗い、水を捨てる。
- ②①に分量の水を入れ、袋の空気を抜いて上部で口を結ぶ。
- ③沸騰した鍋に入れて、弱火で約25分加熱し、火を止めて10分蒸らす。(鍋のふたは少しずらしておく)



- ①玉ねぎはくし形に切る。
- ②ポリ袋にすべての材料を入れ(缶詰の汁も入れる)、袋の上からもむ。
- ③袋の空気を抜いて上部で口を結び、沸騰した鍋に入れて弱火で約20分加熱する。(鍋のふたは少しずらしておく)  
※鍋底にお皿をしくと、袋が破れる心配がありません。  
※ポリ袋に入れる量は一袋に2人分まで

一言メモ 急な停電などでもあわてないように、日頃から食品などをストックしておくとう安心ですね。

