

江戸時代には、池の北西部に半島状をした石組みの出島を造ることで小規模な入江状の追い込み場を造り、中津藩の

中村組の元大庄屋の記録には、寛文元(一六六一)年中津藩主小笠原長次が大ノ瀬池を造る計画を立て、大工の内海作兵衛を棟梁にして、寛文二(一六六二)年二月に工事を始め、その年の夏に完成したとあります。

大ノ瀬池も矢方池と同様、ダムと一緒に造られており、大迫池もまた同じ工法です。大迫池については、何か資料が入手できれば改めてご紹介したいと思います。

参考文献 『こうげの文化財』
矢野 和昭



▲大ノ瀬池

大ノ瀬池

こうげのみどき
上毛風土記

Vol. 187

前回は貯水量八十二万トを有する京築地域第一級のため池である矢方池をご紹介しました。町内には百三のため池がありますが、貯水量第二位は土佐井の大迫池です。しかし、大迫池については大平村時代の『大平村誌』の中にも記述を見つけれませんでしたので、今回は貯水量第三位の大ノ瀬池について紹介いたします。

大ノ瀬池について『こうげの文化財』から引用します。「雄熊山と日熊山の間にあり、池の大部分は大字大ノ瀬の地域に属するので「大ノ瀬池」(通称「大池」とよばれています。本町の大字吉岡や中村、吉富町の大字別府・楡生・鈴熊・土屋・直江・今吉・和井田の計九地区の水田へ水を送っています。昭和三五(一九六〇)年福岡県がまとめた『用水恒久対策調査報告書』第4号には、満水面積七・一ヘクタール、貯水量三十二万立方メートル、受益面積は一〇ヘクタールと記載されています。

東京2020パラリンピック聖火リレー・聖火フェスティバル 上毛町採火式「こうげ平和の火」

8月13日(金)に、上毛町役場において、東京2020パラリンピック聖火リレー・聖火フェスティバル※1の一環として上毛町採火式が開催されました。

当初は大池公園親水テラスで開催する予定でしたが、大雨警報等が発令されたため、式典としての開催はせずに規模を最大限に縮小し、町長と教育長による「聖火台への点火」が行われました。聖火台に灯された火は、町内4つの障がい福祉施設※2の皆さんに、マイギリという原始的な火起こしの手法で採火していただいたものです。

この聖火台の火には、「地域共生社会の実現」に対する思い、そして、広島・長崎両爆心地の中間点にある上毛町の「恒久平和への願い」が込められており、「こうげ平和の火」と名付けられています。

なお、「こうげ平和の火」は、福岡県の実行委員会を通じて、開催地である東京に届けられ、8月20日の集火式でひとつの聖火となりました。そして、8月24日のパラリンピック開会式において、国立競技場の聖火台に灯されました。

※1 日本各地で行われるパラリンピックを応援するための「採火イベント」は、総称して「聖火フェスティバル」と呼ばれます。47都道府県で生まれた灯火は、各地を「出立」し、東京でひとつの火となります。

- ※2 ①社会福祉法人 光輪会(月の輪学園)
②社会福祉法人 敬愛会(にじいろきやんぱす)
③社会福祉法人 豊恵会(東上ぎのこ苑)
④特定非営利活動法人 村のぼん屋・SUN



▲西友枝体験交流センター運営委員会により制作された聖火台



▲障がい福祉施設による火起こしの様子

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
<https://www.koge-lib.jp>

猫弁と鉄の女
稀代のお人好し弁護士・百瀬太郎は、迷子のサムエドを預かることになった老婦人をサポートすることに。一方、二世議員の宇野勝子は東京の花粉一掃を公約に、もえぎ村の杉林伐採を掲げて選挙に打って出るが…。

おおよまじゅんこ
大山 淳子【著】 講談社(入荷済)
おすすめ本

ようかいむらのずんちやかおんがくかい
もうすぐ、ようかいむらの音楽会。みんな毎日練習しますが、好き勝手に演奏しているの、なかなか音がそりません。そこへ、じょうろぐもの妖怪のむらさきごぜんが現れて…。

たかい よしかず【作】 国土社(入荷済)

農家が教えるタネ採り・タネ交換	のうぶんきょう 農文協【編】	農山漁村文化協会
岩合光昭み～んな元気ネコ	いわこう みつあき 岩合 光昭【著】	辰巳出版
能面検事の奮迅	なかやま しちり 中山 七里【著】	光文社
ま 都会のトム&ソーヤ18	はやみね かおる【著】	講談社
神話最強王図鑑	たけるべ のぶあき 健部 伸明【監修】	学研プラス

※新型コロナウイルス対策として、書籍の消毒を行っていますので安心してご利用ください。 ※すべて入荷済

環境ポスター入選作品



はまだ 濱田 れんげ
上毛中1年

環境標語入選作品

守ろうよ 自分の町を
いつまでも

よしざき あやの 吉崎 彩乃
上毛中2年

その電気 本当に必要? 考えよう

みやうち もえ 宮内 萌衣
上毛中3年

※学校・学年の表記は3月時点のものです。

なすの挟み焼き

食育ボランティアグループ

〈材料〉(4人分)

- なす……………中5本
- 豚ひき肉……………200g
- 玉ねぎ……………1個
- 卵……………1個
- 小麦粉……………適量
- 塩・こしょう……………少々
- サラダ油……………適量
- 味噌、砂糖……………各大さじ2
- みりん、酒……………各大さじ3
- にんにく(すりおろし)……………1かけ分

〈作り方〉

- ①なすを3～4等分の輪切りにし、クッキーの型抜きで真ん中をくりぬき小麦粉をまぶす。
- ②玉ねぎはみじん切りにし、炒めてから冷ましておく。
- ③②、豚ひき肉、卵、塩・こしょう少々、くりぬいたなすをみじん切りにしてボウルに入れてこねる。
- ④くりぬいたなすに③を詰める。
- ⑤フライパンでサラダ油を熱し、④を焼く。両面に焦げ目がついたら、弱火にしてふたをし、蒸し焼きにする。
- ⑥なすのまわりがしんなりとやわらかくなったら、弱火のままAを入れる。強火にして照りが出てきたらできあがり。



地産地消 レシピ