

こうげのみどま
上毛風土記 Vol.188

わらびお いせき
蕨尾井堰

二月続けてため池を紹介してきましたが、今回は蕨尾井堰を紹介いたします。ウィキペディアによると「堰とは、河川の流水を制御するために河川を横断する形で設けられるダム以外の構造物で堤防の機能をもたないものをいう。」とされており、厳密ではないものの、堤高十五メートル未満のものを堰と呼ぶようです。

蕨尾井堰については『大平村誌』に次のように記されています。「原井にある蕨尾井堰は、百留上唐原下唐原の灌漑用の井堰で、資料によると受益戸数一九〇戸・受益面積九町八反になっている。この「蕨尾井手」は正徳二年(一七一二)に計画されたが着工が延び、享保十四年(一七二九)に再び計画され、翌十五年着工、十六年に完成している。しかし、その下流にある三口井堰(大井手)は、中津城の用水、蠟瀬組(現在の中津市)の村々の灌漑用の井堰であったので、早魃時には蕨尾井堰を切落して水を下流に流すよう取決めがあったようである。たびたび蠟瀬組と粉糾があったようである。」とされています。奥平の時代に造られたようですが、「蕨尾」という地名が、「もともと藁を置いたり、藁で補強した取水口・小さな水路のことである。」と大平村誌に記されており、もともと古い時代から井堰の原型になるものがあつたのかも知れません。現在の井堰は、昭和三五年(一九六〇)に災害復旧で改修されたものだそうです。

なお、山国川のさらに下流には平成大堰があり、この大堰は同じ位置に古くから架かっていた「市場堰」(広津井堰)を取り壊して建設したもので、山国川の洪水調節能力を高めるとともに、これまでの市場堰から取水していた農・工業用水の



▲三口井堰



▲蕨尾井堰

安定供給と北九州市の飲料水確保を目的として建設された特定多目的ダムです。

*参考文献 『大平村誌』
教務課文化財保護係
矢野 和昭

地域おこし協力隊レポート

雨ニモマケズ！ 大ノ瀬官衙遺跡の花公園

地域おこし協力隊の原野です！
道の駅しんよしとみ横の大ノ瀬官衙遺跡の花公園に咲く秋の花々をご紹介します！広報が配布される頃にはコスモスにマリーゴールド、キバナコスモスが見頃を迎え、10月いっぱい楽しめそうです。きれいな花々が来訪者を楽しませてくれる花公園ですが、長雨や台風など、自然相手のことだけに花の管理には苦労が絶えない様子。今年も雨続きの日々が続きましたが雨にも負けず、力強く咲いてくれそうです。

道の駅でお弁当やフィエロのピッツアをテイクアウトして犬ヶ岳や雁股山、八面山を望む芝生の上から、秋の味覚に舌鼓を打つのもオススメです♪



大ノ瀬官衙遺跡花公園開花予想 (2021年秋)



ゆくゆくは町の特産品に！

C地区ではひっそりとあるモノが育っているんです。それは「カボチャ」。
北海道赤井川村のカボチャ農家、ABE FARMさんが冬は農地が雪に閉ざされることから、上毛町で試験的に育てることに。とても甘いカボチャで、今後、町の特産品として期待がかかります。



図書館だより

■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>

げんきの杜図書館 TEL 72-1633

透明な螺旋
東野圭吾

愛する人を守ることは罪なのか。房総沖で男性の遺体が見つかり。失踪した恋人の行方をたどると、関係者として天才物理学者の名が挙がった。草薙は、横須賀の両親のもとに滞在する湯川を訪ねるが…。

おもちゃびょういん
白泉社(入荷済)

ボクはぬいぐるみの「ぶく」。ずっと一緒だったモモちゃんが大になって遠くへ行ってから、ひとりぼっちだった。けれど、ある日、あたたかい手がボクを取り上げてくれたんだ。ぬいぐるみを愛する人たちに贈るハートフルストーリー。

- おすすめ本
- 子どもが体調悪いとき、どうしたらいいの? 小野 英一【著】 クロスメディア・パブリッシング
 - 教場X 刑事指導官・風間公親 ながおか ひろき 長岡 弘樹【著】 小学館
 - 嗚う淑女二人 なかやま しちり 中山 七里【著】 実業之日本社
 - しゅくだいがっしょう 福田 いわお 福田 岩緒【作】 PHP研究所
 - くすのきだんちのおとなりさん ぶしか えつこ 武鹿 悦子【作】 ひかりのくに

- ひがしの けいご 東野 圭吾【著】 文藝春秋(入荷済)
- きじま せいご 白島 誠悟【作】 白泉社(入荷済)
- ※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



上毛中1年 たかの ゆうり 高野 優莉

環境標語入選作品

立ち止まろう 本当にそこに捨てていい?

上毛中1年 ふくだに なつな 福谷 夏菜

エコ活動 地球が変わる第一歩

上毛中2年 なかしま なずな 中嶋 奈瑞那

※学校・学年の表記は3月時点のものです。

鶏ひき肉の巾着煮

食生活改善推進協議会

<材料>(2人分)

- 鶏ひき肉 ……75g
 - 塩 ……小さじ1/4
 - 油揚げ ……2枚
 - 木綿豆腐 ……75g
 - 玉ねぎ ……50g
 - 生姜 ……1/2片
 - 小ねぎ ……4g
 - 人参 ……20g
- A ●砂糖 ……大さじ1/2
 - 醤油 ……小さじ1
 - 酒 ……小さじ1/2
 - B ●出し汁(かつお・昆布) ……150cc
 - 砂糖 ……大さじ1/2
 - みりん ……大さじ1
 - 醤油 ……大さじ1/2

<1人分の栄養価>

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食物繊維	塩分
227kcal	14.3g	12.0g	13.2g	1.2g	2.0g

<作り方>

- ①かつおと昆布でだしをとる。木綿豆腐は水切りする。玉ねぎ、人参、生姜はみじん切り、小ねぎは小口切りにする。油揚げは半分に切り湯通しする。
- ②湯通しした油揚げは、綿棒を転がして袋を開ける。
- ③鶏ひき肉に塩を入れてこね、Aと木綿豆腐、玉ねぎ、人参、生姜を加えて混ぜ、油揚げに詰めて、爪楊枝でとめる。
- ④Bを鍋に入れて沸かし、③を加えて落とし蓋をして煮る。
- ⑤盛り付けて、小ねぎを散らす。



健康 レシピ

ポイント 鶏肉は、高たんぱく・低脂肪で、体内で作ることができない必須アミノ酸を豊富に含み、栄養面で優れた食材です。鶏ひき肉と豆腐を合わせることで食感が柔らかく、食べやすくなります。