

こうげのみどき
上毛岡土記 Vol. 88

はらい かん のん どう

原井観音堂

原井観音堂は、原井集落の西に聳える山の中腹にある崖面裾の洞窟を利用して建てられたもので、別名岩屋堂ともよばれています。現在は本堂、脇堂、籠堂の建物があります。本堂や脇堂の内部に安置されている数体の木造仏は平安時代後期の作と考えられますが、破損がひどく細かな部分の判別はできません。

この観音堂は「豊前国三十三観音第九番札所」とされたため、多くの人々が参拝しました。観音札所巡りとは観音のご利益にあずかるために、巡礼者が参拝のしるしとして、観音を祀る寺院などで、お札を受け取りたり納めたりすることです。観音札所巡りとしては西国、坂東、秩父の札所めぐりが現在でも知られています。観音とは、正式には「観世音菩薩」もしくは「観自在菩薩」と呼ばれる「菩薩」の「尊」です。観音は、大いなる慈悲をもって人々を苦しみから救ってくれると言われています。観音が人々を救済する際には、救いを求める者が願う姿となって現われるといわれ、相手に応じて三十三の姿に変身すると説かれており、観音札所が一般に三十三箇所なのはこのこと由来しています。

人々を苦しみから救う観音信仰は古代より広がり、とくに江戸時代、各地に観音札所めぐりが広がる中で江戸時代中頃には豊前国においても豊前三十三観音



原井観音堂

札所めぐりが誕生しました。豊前国は現在の行政区でいう、北九州市門司区から大分県宇佐市までの広い地域であり、豊前三十三観音札所は現在の宇佐市・中津市・上毛町・豊前市・築上町・行橋市・みやこ町・荏田町・北九州市・香春町・赤村・添田町各地に三十三箇所設けられました。

江戸時代に百姓や町民が他国に出るには番所や関所を通る通行許可書が必要とされる厳しい制限があり、

また、一年間に村(おおよそ現在の大字単位)から他国に旅行に出られるのは、名程度に限られるご時世でした。こうしたなか、豊前国内に三十三観音札所が誕生したこと、自由の限られた多くの人々が日々の幸せを願うため、札所めぐりを行うことが出来るようになりました。

総合窓口課文化財保護係 佐藤 信



かけぼとけ
原井の懸仏
(町指定美術工芸品)
観音堂と同じ原井地区に所在する真正寺跡から発見された銅製の懸仏は形状から十一面観音菩薩坐像と考えられます。

営農相談員紹介

気軽に声を掛けてください!!

中野 一明さん(尻高)

このたび5月20日から上毛町の営農相談員として勤務することになりました。主な仕事は、生産者との仲介役や新鮮で安全・安心な町内農産物などをPRし、直売所の活性化を図ることです。

現在は地元の尻高機械利用組合の組合長として農業に携わっています。野菜・果樹・花などについては経験が浅いので、生産者の皆さんの要望どおりにはいかないこともあると思いますが、持ち前の明るさとチャレンジ精神で町の農業振興のため一生懸命頑張っていきたいと思いますので、どうぞよろしくお願いします。生産者の皆様のもとにもおじゃますることもあるかと思いますが、見かけたら気軽に声を掛けてください。



さわやか市「大平」

☎72-3945



安い！甘い！今が旬“新玉ねぎ”

小田繁美、和子さん(上唐原)
玉ねぎ

一般的な玉ねぎは貯蔵して乾燥させていますが、新玉ねぎは貯蔵せずに収穫後すぐに店頭に並びます。そのため、非常に水分が多く、柔らかくて甘いのが特徴で、サラダなどに入れて生食するのがお勧めです。夕食に生の玉ねぎを食べると神経疲労や不眠に効くといわれています。今晚の夕食にいかがですか。

道の駅「しんよとみ」

☎84-7077



甘くてホクホク食味最高！

坂口良武、喜代子さん(垂水)
かぼちゃ

かぼちゃは、にんじんやほうれん草と並んで代表的な緑黄色野菜です。ビタミンやミネラル、食物繊維など不足しがちな栄養素がバランスよく含まれています。このかぼちゃは「ほっこりえびす」という品種で、食味はクリのようにホクホクして、甘みが強いのが特徴です。是非一度ご賞味ください。

地産地消レシピ

今月は山菜をつかったお寿司を紹介します。

山菜寿司



材料 2人分

- | | |
|-------|----------|
| ●米 | 2合 |
| ●酢 | 大さじ4と1/2 |
| ●砂糖 | 大さじ3 |
| ●塩 | 小さじ1と1/2 |
| ●しめじ | 50g |
| ●竹の子 | 50g |
| ●ぜんまい | 50g |
| ●わらび | 50g |
| ●油揚げ | 15g |
| ●砂糖 | 大さじ1/2 |
| ●酒 | 大さじ1/2 |
| ●醤油 | 大さじ1 |
| ●だし汁 | 100ml |
| ●みりん | 大さじ1 |
| ●しょうゆ | 小さじ1/2 |
| ●塩 | 小さじ1/4 |

- ① 寿司飯を作る。
1. 米を研いだら必ずザルに上げ、1時間置く。
2. 少し固めの水加減で炊く。
(水加減は、米の1.1倍位にとよい)
3. 炊きあがったら、10分程蒸し、寿司桶に移す。
(A)の合わせ酢をまんべんなくかけ、しゃもじで切るようにこまめに混ぜ、うちで仰ぎ、ご飯の水分をとばす。
- ② 竹の子、ぜんまい、わらびは、長さ3cmに切る。
鍋に(B)の調味料を入れて火にかけ、竹の子、わらび、ぜんまいを入れ、煮含める。
- ③ しめじは、房を取る。鍋に酒と一緒に火にかけ、醤油を少々入れ炒りつける。
- ④ 油揚げは、みじん切りにする。鍋に油揚げがつかれる程度の水と砂糖、油揚げを入れ、火にかけて3分煮たら醤油大さじ1を加え、水分がなくなるまで煮たら①の寿司飯に混ぜる。
- ⑤ 器に④の寿司飯を盛り、その上に②と③をバランスよく飾る。