

正月は各家に歳神様を迎える月であります。歳神様は「まんが日本昔ばなし」にもあるように、昔から私たちの身近にいる神様です。

歳神様とは豊穣を司る神です。年の初めに来て、その年が豊作で、それにより家族みんなが豊かで元気に暮らせるようしてくれ、祖先の靈とも言われています。

この神様は春になると「田の神」となり、秋になれば山にのぼり「山の神」となり、そしてまた正月になると「歳神」として里に下り各家に来ます。それをお迎えする依り代が門松です。また、注連飾りや鏡餅なども歳神様をお迎えするためのものです。鏡餅は歳神様へのお供え物として神前や床の間に飾ります。注連飾りは、もともとは注連縄を張るのと同じ意味で、中に不浄なものが入らないようにする結界とされています。

飾りには、聖域を示す「紙垂」、清廉潔白や長寿を表す「裏白」、子孫繁栄を願う「譲り葉」、代々栄えるよう願う「橙」など、それぞれに意味があります。さて以前は大晦日から「年籠り」をして身体を清め、歳神様をお迎えしたそうです。

◎文化財だより



12月3日(水)に大阪府立近つ飛鳥博物館の森本副館長を中心とした一行が、豊前・豊後の古墳を見学する中、町内の国指定史跡の「穴ヶ葉山古墳」「大ノ瀬官衙遺跡」を訪れました。

教務課文化財保護係 塩濱 浩之

図書館だより

けんきの杜図書館 TEL 72-1633



長崎を舞台に、認知症で施設に暮らす91歳の母の「今」と「昔」を64歳の息子がどこまでも優しく切なく漫画で描く。「ベコロスの母に会いに行く」の作者の第2弾。

ベコロスの母の玉手箱
朝日新聞出版(入荷済)
岡野 雄一【著】

人生はZOO(ズー)っと楽しい!	水野 敬也【著】	文響社	(1/4入荷)
暮らし上手の絶品カレー		恵出版	(1/4入荷)
親鸞 完結編 上・下	五木 寛之【著】	講談社	(入荷済)
オリンポスの神々と7人の英雄 4	リック・オリダーン【著】	ほるぶ出版	(1/4入荷)
家庭科室の日曜日	村上 しいこ【著】	講談社	(1/4入荷)

おすすめ本



おめんです2
偕成社(入荷済)
渡辺 日和
いしかわ こうじ【作】

孫悟空のおめん、こわ~いおおかみのおめん…。おめんをかぶっていたのは誰かな?おめんのページをめくると動物たちが出てくるしきけ絵本。

環境ポスター入選作品



西吉富小4年
わたなべ ひより
渡辺 日和
いしかわ こうじ【作】

南吉富小6年
つかや りんせい
土屋 凜晨

環境標語入選作品

やってみよう 節電・節水 省エネだ
ひがしやまとゆみ
唐原小6年 東山 歩

まもりたい 未来にたくす この自然
上毛中1年 ほり 堀 誠弥



イラスト 絵本製作委員会

まちの農業をリードする担い手農業者㉓

地域の農業を守り、発展させていくための法人化

認定農業者 農事組合法人 下唐原営農組合

代表理事 田井 敏行さん (平成26年12月8日 初回認定)

●加入者/42人 ●理事/11人 ●オペレーター/18人

●作付面積 大豆22ha、麦14ha

農事組合法人下唐原営農組合は、平成26年6月3日に法人化したばかりの農業生産法人で、平成2年11月の基盤整備事業に伴って立ち上げた下唐原西機械利用組合がその前身です。

法人化については、平成19年度に法人化計画を定め、先進地視察や研修会に参加しながら検討してきましたが、具体的な期日までは決まらない状況が数年続いていました。

そのような中、平成25年度に大きな農政改革が行われ、担い手への農地集積や支援が強化されるようになりました。これから先、地域農業を經營するという観点で考えたとき、農業機械の購入や農地取得、利用権設定などの契約行為ができる法人となって經營する方が、より安定的で効率的な組織運営ができると考え法人化に踏み切りました。

当法人の設立目的は、地域の効率的な農業の実現、組合員の共同利益の増進、地域農業の維持・発展です。

将来にわたり安定した地域農業を実現するため、みんなで力を合わせていきたいと思っています。



さわやか市「大平」

☎72-3945



代表的な香辛料です

青佐 勝利・タカ子さん(西友枝)

唐辛子

唐辛子を食べると体が温まり、ポカポカしてきますが、これはカブサイシンという成分が毛細血管の血液循環をよくしてくれるからです。カブサイシンは胃液の分泌を促し、タンパク質の消化を助ける役目ももっています。また、唐辛子は皮下脂肪の代謝を促すので肥満防止にも役立つことで知られています。

道の駅「しんよしとみ」

☎84-7077



おでんの具に最適です

金田 一也さん(宇野)

おでん大根

大根の旬は秋から冬ですが、冬場は寒さでぐんと甘みが増し、冬の食材には欠かせない野菜です。大根の根の部分は食物の消化を助けるとともに腸の動きを整えてくれる効果があります。この大根は、肉質は緻密で柔らかい、煮崩れしにくい、味がしみやすい、首の部分から足の部分まで同じ、とおでんに最適の大根です。

地産地消レシピ



伊達巻

材料 1本分

●卵

●はんぺん

●塩

●砂糖

●酒

●だし汁

●油

4個

1枚

2g

30g

30cc

50cc

適量

A

- ①卵とはんぺんとAをミキサーにいれ、均一になるようによく混ぜる。
- ②卵焼き器を熱して油をひき、①を流し込み、厚焼き卵を作る。
- ③②の焦げ目が外側になるように置き、熱いうちに巻きすて巻き、冷やす。
- ④冷めたら切り分ける。