

こうげのみどき  
上毛風土記 Vol.192

のうまんじこふんぐん  
能満寺古墳群

今回は蘇った能満寺古墳群について紹介します。もう何度も紹介してきた古墳群ですが、今回は「蘇った」能満寺古墳群です。以下は下唐原地区で回覧されたものです。文章そのままに掲載します。

**蘇った「能満寺古墳群」の紹介**  
令和四年一月 下唐原・友の会発出

下唐原の歴史遺産「能満寺古墳群(四基：一基は消滅)」は能満寺の裏山にあります。この古墳は、古墳時代(約一六〇〇年前)の下唐原の地の繁栄を物語る歴史遺産、中でもひときわ大きい前方後円墳は近隣に類をみない大型の墳墓ですが、いつしか忘れられ、雑木に包まれてひっそりと日陰げ暮らしをしていました。下唐原の『悠久の歴史に日を当てよう!』と地域起こしボランティア「下唐原・友の会」と能満寺檀家の皆さんとが作業を始めたのが、平成二十九年(四年前)の十月でした。見通しも良くなって、きれいになりました。見学路も整備しました。写真を添えて紹介します。

写真を見てびっくりしました。以前の能満寺古墳群の周辺は本当にうっそうとした雑木林で、古墳群を見通すことなど不可能な状態でした。それがすっかりきれいに、日当たりも良くなっています。「下唐原・友の会」と能満寺檀家の皆さんの「努力だ」と感動しました。能満寺古墳群は西方古墳とともに昨年町指定史跡に指定されました。そして今年も県指定史跡の申請も予定されている古墳群です。その能満寺古墳群が地元の皆さんの手により「蘇った」ことは、本当に励みになり、うれしく思います。

教務課文化財保護係 矢野 和昭



▲蘇った方墳(手前)と円墳(奥)



▲蘇った能満寺前方後円墳



▲以前の能満寺古墳群

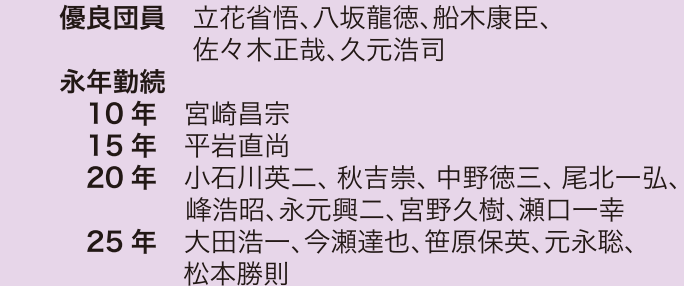
## 上毛町消防出初式

上毛町消防出初式が、新型コロナウイルス感染症の状況を考慮し、規模縮小するなど、内容を一部変更して、1月18日午前10時からげんきの杜多目的ホールで行われました。

出初式は、来賓が見守る中、厳粛な雰囲気のもとで行われ、坪根町長をはじめ、来賓の方々による人員、服装の点検の後、団員への各種表彰などが行われました。

なお、上毛町消防団関係の表彰者は次のとおりです。  
**福岡県知事表彰** (敬称略)  
小石川英二、秋吉崇、中野徳三、尾北一弘、峰浩昭、永元興二、宮野久樹、佐藤信彦、瀬口一幸  
**日本消防協会表彰 精績章** 古原修  
**福岡県消防協会表彰**  
**優良団員** 立花省悟、八坂龍徳、船木康臣、佐々木正哉、久元浩司

**永年勤続**  
**10年** 宮崎昌宗  
**15年** 平岩直尚  
**20年** 小石川英二、秋吉崇、中野徳三、尾北一弘、峰浩昭、永元興二、宮野久樹、瀬口一幸  
**25年** 大田浩一、今瀬達也、笹原保英、元永聡、松本勝則



## 「ちゅう・さん・かんマルシェ※in 県庁(農産物出展会)」で農産物を販売!

※ちゅう・さん・かんマルシェとは中山間応援サポーターが福岡県庁の紹介を通じて支援した中山間地域の農産物、特産品などを販売することで、県民に中山間地域やサポーター取り組みのPRを行うものです。

昨年開催した、「ゆいきららとうろう祭」の事前準備と当日の運営を行うために、中山間応援サポーターを募集したところ、10名以上の方が参加し無事開催することができました。

後日、福岡県がサポーターの支援要請をした地域を対象に、「ちゅう・さん・かんマルシェin県庁」が開催されることになり、ゆいきららが招待されました。上毛町のお米や杵つき餅、柚子、煮物などを販売したところ、大人気で開始早々完売する商品もあり、大盛況でした。



## 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



**きりぎり舞いのさようなら**  
お江戸の大火で命からがら焼き出され、無一文のすっからかんの人気戯作者・十返舎一九一家。尽きない騒動に娘の舞の苦難は今日も続く。

もろた れいこ 諸田 玲子【著】 光文社(入荷済)



**ようかいむらのにこにこまめまき**  
今日は節分。神社で豆まきです。あまのじゃくようかい「じゃくじゃく」は年男なので、舞台から豆をまきます。そこへ、七福神があらわれてますます盛り上がり…。

たかい よしかず【作】 国土社(入荷済)

### おすすめ本

|                    |                   |       |
|--------------------|-------------------|-------|
| 大人もハマる!韓国ドラマ推しの50本 | あつみ しほ 渥美 志保【著】   | 大月書店  |
| 真夜中のマリオンネット        | ちねん みきと 知念 実希人【著】 | 集英社   |
| 愚かな薔薇              | おんだ りく 恩田 陸【著】    | 徳間書店  |
| 妖怪の子、育てます          | ひろしま れいこ 廣嶋 玲子【著】 | 東京創元社 |
| おめんです 3            | いしかわ こうじ【作】       | 偕成社   |

※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 よしだ 吉田 さくら

## 環境標語入選作品

目指そうよ ポイ捨てしない町づくり

上毛中2年 すえよし まいか 末吉 舞華

エコバッグ 持った?声かけお母さん

上毛中3年 おくむらりゅうせい 奥村 琉星

## 鯖の中華風ネギソースかけ

食生活改善推進協議会

〈材料〉(2人分)

- 鯖(サバ・アジでもよい) 160g(2切れ)
- こしょう 0.2g(2~3振り)
- 小麦粉 6g(小さじ2)
- ごま油 8g(小さじ2)
- 根深ネギ 30g
- なす 60g
- 青ピーマン 15g
- 赤ピーマン 15g
- オイスターソース 16g(小さじ1弱)
- 濃口醤油 2g(小さじ1/3)
- 砂糖 2g(小さじ1弱)
- 穀物酢 5g(小さじ1)
- ごま油 2g(小さじ1/2)

〈作り方〉

- ① 根深ネギは千切りにしておく。
- ② 鯖の切り身に、こしょう、小麦粉をまぶしておく。
- ③ フライパンに、クッキングシートを敷き、ごま油を入れ、鯖の形が崩れないように皮から両面焼く。いったんフライパンから皿に取り出す。
- ④ 青ピーマン、赤ピーマンは8等分になるように縦に切る。
- ⑤ なすは、ピーマンと同じ長さになるように細長く切る。
- ⑥ ④と⑤をフライパンで炒める。
- ⑦ 器にAを入れよく混ぜ、根深ネギと混ぜ合わせ、なじませる。
- ⑧ ⑥の野菜と③の鯖を器に盛り、⑦をかける。



健康 レシピ

### ポイント



鯖(サワラ)はサバ科の青魚です

青魚はDHA(ドコサヘキサエン酸)、EPA(エイコサペンタエン酸)が多く含まれています。DHAは悪玉コレステロールを減らす一方、善玉コレステロールを増やす効果があり、脂質異常症の改善に効果があります。EPAは、中性脂肪を減らし、血管を拡張する働きがあり、高血圧、脳卒中などの発症リスクを下げる効果があります。

魚には多くの栄養素がありますが、日本人の魚消費量は年々減少しています。魚を美味しく食べて、健康な食生活を心がけましょう。