

なぜ中央公民館支館のお話をさせていたのかというところ、現在福岡県教育委員会が主体となっており、福岡県近代和風建築総合調査が行われています。この調査は、幕末・明治期以降の福岡県の近代化を物語る



中央公民館支館



上棟式の様子
●連絡先 教務課 文化財保護係(矢野) TEL 72-2111(内線314)

今号は、皆さんへのお詫びとご協力のお願いです。まずお詫びですが、今月号の上毛風土記は115号となっております。本来であれば先月号が115号だったのですが、116号と誤った番号を付けてしまいました。1号からずっと上毛風土記を保管されている歴史好きの町民の方から「115号はどこか他のところで掲載したのですか」という問い合わせが気付くことができました。そこで改めて今月号を115号とさせていただきます。ご迷惑をおかけして申し訳ございませんでした。

さて今度はお願になります。皆さんは上毛町中央公民館支館をご存じでしょうか。懐旧館という名称のほうがなじみかと思いますが、中央公民館支館は上毛町大字東下、大平支所と友枝小学校の間にあります。建物面積は580㎡、ホール面積は414㎡あり、昭和初期の公会堂としては、県内でも数少ない、大規模な木造建造物です。『友枝村誌資料』によると、昭和3年に昭和天皇の即位礼(御大典)が挙行されたので、その記念事業として、当時の友枝村における「文化の中心となすべく」、村公会堂の建設を計画し、同年9月26日に地鎮祭を行い、翌4年3月20日に竣工式が行われています。当時の公会堂がどのような和風建築だったのかがよくわかる建造物です。現在では中央公民館支館として、地域づくり団体によるコンサート会場などに使用されています。

上毛町中央公民館支館(懐旧館)

こうげのみどき
上毛風土記 Vol.115

和風建築の総合調査を介して、福岡県下全域あるいは地域の建築的特性を把握することを目的としています。昭和初期に建てられた中央公民館支館は、まさにこの調査の対象となる建造物なのです。他にも町内に点在する神社や仏閣なども調査対象となりますが、個人の住宅についても調査対象となりますので、ご自身の住宅や、ご自身所有でなくとも、この調査対象にあてはまると思われる民家について、何らかの情報をお持ちの方は、上毛町教務課文化財保護係まで教えていただけないでしょうか。建築年代はおおよそ1850年から1964年までに建てられた和風建造物です。ご一報いただければ、職員が調査にお伺いします。皆さんのご協力をお願いします。

教務課文化財保護係 矢野 和昭

まちの農業をリードする担い手農業者 ②6 vol.37

認定新規就農者 中園 美奈子さん(中園日渉園)
(平成26年12月26日 初回認定) ●富有柿など 138a

8年ほど前に両親の経営基盤を引き継ぎ、柿農家を始めました。原井地区に富有柿、太秋柿、川底柿を合わせて138aほど作付しています。元々、保育士をしながら父母の農作業の手伝いをしていましたが、父母がなくなったことをきっかけに自分が経営することになりました。毎年苦労するのは摘蕾・摘果の作業です。残した実の数が多すぎると小さな実しかできないため、大きくなりっぱなし柿ができるように調整するのですが、とても判断が難しいです。ただ、お客さんから「おいしい」という声が届いたときには、一年の苦労が吹き飛ばすような大きな喜びを感じることができました。



現在の目標は父母が築き上げたこの農園を出来るだけ長く続けていくことです。柿の販売については、直売とさわやか市・道の駅しんよしとみに柿を出荷しています。今後は、加工品にも積極的に取り組んでいきたいと考えています。毎年11月にはさわやか市で柿・柚子まつりが開催されますので、ぜひ私の柿もご賞味ください。

さわやか市「大平」 ☎72-3945

不老長寿の果物 福田 信一・ツヤ子さん(上唐原) いちじく(蓬莱柿)

いちじくは、栄養価や薬効が高く始めは薬用として栽培されました。血圧を下げる効果のあるカリウムを含んでいるため、高血圧や動脈硬化などの予防に役立ち、ペクチンなどの食物繊維を多く含んでいるため便秘改善にも効果が期待されます。生食が一般的ですが、ジャムやワイン煮、果実酒に加工しても美味しいです。



道の駅「しんよしとみ」 ☎84-7077

夢のような食べ心地 松下 隆光さん(尻高) 米(夢つくし)

良質な味わいの「コシヒカリ」と丈夫で栽培しやすい「キヌヒカリ」の良い部分を掛け合わせた品種で、福岡県のオリジナル米です。夢つくしの名前の由来は、「夢」には将来の夢や希望を、「つくし」には北部九州の古い地名である筑紫の国の意と、誠意をつくす、親切をつくすという意味が込められています。



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/月曜日(毎週)・月末(変更あり)



諸藩取り潰しの機会をうかがう幕府に、すすんで主君の不忠を訴え出た黒田家家老・栗山大膳の真意は？(黒田騒動)を舞台に、まことの忠義を描く、著者会心の歴史長篇。

鬼神の如く
葉室 麟【著】
新潮社(入荷済)



フツージャない。お互いに干渉しない。ドライで気軽な関係。だから、私たちは「悪友」。そういつて、本音を隠してきたけれど…。12歳のほろ苦い友情を描いた物語。

グッドジョブガールズ
草野 たき【著】
ポプラ社(入荷済)

環境ポスター入選作品



南吉富小6年
たかはし ゆうと
高橋 勇斗

南吉富小4年
ひがしかなと
東 叶人

環境標語入選作品

考えよう 自分にできる リサイクル
はま だ
西吉富小4年 濱田 よつば

環境を みんなでキレイに 心がけ
おおた あい
唐原小5年 太田 愛

エコバック 未来を考え ゴミ減少
もり ぜん の すけ
西吉富小6年 森 善之助

※学校・学年の表記は、3月時点のものです。

地産地消レシピ



なすとトマトの ミートソースグラタン

材料 6人分
●トマト水煮缶(カット) 1と1/2缶 ●塩 小さじ1
●赤ワイン 大さじ6 ●こしょう 少々
●トマトケチャップ 大さじ3 ●オリーブオイル 大さじ6
●中濃ソース 大さじ3 ●ピザチーズ 180g
●オレガノ 小さじ1と1/2 ●なす 小3本
●合びき肉 450g ●トマト 3個
●玉ねぎ 3/4個
●にんにく 1と1/2個

- ①玉ねぎとにんにくをみじん切りにする。
- ②フライパンにオリーブオイルを熱し、合びき肉を炒める。色が変わったら①を加えさらに炒める。
- ③②にトマト水煮、赤ワイン、トマトケチャップ、中濃ソース、オレガノを加え、汁気がなくなるまで煮詰め、塩、こしょうで味を調える。(ミートソースのできあがり)
- ④トマトを1cmの厚さに切る。なすは1cmの厚さの斜め切りにし、オリーブオイルを熱したフライパンで軽く塩・こしょうして焼く。
- ⑤耐熱皿に④を並べ、ミートソースをかける。ピザチーズをかけてトースターでこんがり焼けばでき上がり。

●問い合わせ先 食育のまちづくり推進会議(教務課 学務係) TEL 72-3111(内線175)

図解マイナンバー法のすべてQ&A	みずほ情報総研株式会社【編】	中央経済社(入荷済)
美智子さまマナーとお言葉の流儀	渡邊 みどり【著】	こう書房 (入荷済)
掟上今日子の挑戦状	西尾 維新【著】	講談社 (入荷済)
97歳。いつからでも人生は考え方で変わります	吉沢 久子【著】	海竜社 (入荷済)
おしりたんてい むらさきふじんのあんごうじけん	トロール【さく・え】	ポプラ社 (入荷済)