

まちの農業をリードする担い手農業者⑳

認定新規就農者 南 ヤチ子・雄志朗さん(大ノ瀬)

●平成27年6月30日 初回認定  
●作付面積 ブロッコリー24a、スイートコーン6a、花き32a

私たちは、ブロッコリー24a、スイートコーン6aなどを生産している認定新規就農者です。

「認定新規就農者」とは、新たに農業経営に取り組もうとする青年などが、自ら作成する「就農計画」を町が認定した農業者のことを言います。上毛町には私たちを含めて2つの経営体の認定新規就農者がいます。夫の退職後農業を始めたいと思い、農地を探していたところ偶然上毛町の尻高で施設を貸してもらえことになり、上毛町で農業をすることになりました。その後、上毛町に移り住み、現在は大ノ瀬に住んでいます。

2人とも農業については素人のため、知識があまりなく初めは苦勞しましたが、県の普及指導センターや農協の皆さんにお世話になり、また、地元の農家の方にも色々アドバイスを受けながら農業をしています。将来的には野菜や花きだけではなくイチゴにも挑戦し、収益を増やしていきたいと思っています。



「猿田彦」とは「古事記」、「日本書紀」の神話に登場する神様で、鼻が異様に長くサルのような面持ちだと記されています。天孫降臨の際、猿田彦は天の神々を高千穂まで道案内します。神楽では「ミサキ」で舞う赤色の面が猿田彦ともいわれています。天の神を地上に道案内したことから猿田彦は「道と境界を守る神」、「交通安全」の神として、また、サルは「去る」に通じ「災いが去る」として全国の「猿田彦神社」では縁起の良い神様としても人気を集めています。

猿田彦とは

2月号で紹介したように庚申塔は、集落の境や中心、十字路など、一般的に石碑や石像の形態で祀られる集落の守り神でした。庚申塔は庚申信仰により発生したもので、江戸時代初めごろになると庶民にも広がっていきましました。庚申とは十干十二支の組み合わせでいう「かのえさる」の日のことです。この申(さる)＝猿(さる)との考えから、道案内の神様である猿田彦が庚申信仰と一緒に、「庚申待ち」18回の記念石碑にも「猿田彦」の名前が彫られるようになっていきます。庚申塔と同じように、石碑に「猿田彦大神」と彫った石碑は、江戸時代の終わりごろになると沖繩を除く全国各地に多くつくられるようになっていきました。



神楽の演目「ミサキ」の一場面。赤い面は猿田彦ともいわれている。



大字原井大蔵神社「猿田彦大明神」塔



大字宇野貴船神社「猿田彦大神」塔

上毛町土記 Vol.122 猿田彦

町内所在の猿田彦銘の石碑

町内にも猿田彦銘の石碑があります。大平村誌では江戸時代の終わり、天保三年(一八三三)銘の大字原井大蔵神社の「猿田彦大明神」塔が、新吉富村誌では大字宇野の貴船神社「猿田彦大神」塔が紹介されています。

教務課社会教育係 佐藤 信

さわやか市「大平」 ☎72-3945

手間をかけた田舎の食材です

干し大根 松崎 清治・紀美子さん(西友枝)

大根の首と先の部分をカットし、3日ほど天日干した後、薄くスライスします。機械乾燥や天日干しを数回繰り返す、その都度柔らかくもみほぐしたりと手間をかけてつくります。良質の食物繊維やカルシウムを多く含んでいますので健康食品としてぜひお買い求めください。



道の駅「しんよとみ」 ☎84-7077

懐かしい田舎の絶品お菓子です

かきもち 松本 一義さん(尻高)

材料はもち米と紫黒米です。せいろで蒸した後、もろみ醤油と塩を入れて餅をつき、機械乾燥や自然乾燥を2週間ほど繰り返してつくります。もろみ醤油の甘く香ばしいさくさくした食感で一度食べ出したら止められない美味しさです。

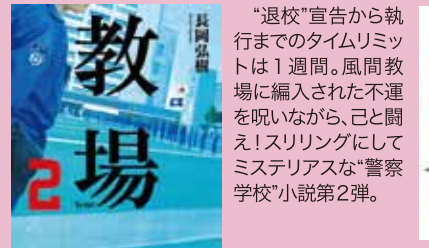


図書館だより

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)



教場2 長岡 弘樹【著】 小学館(入荷済)



ぼくらはうまいもんフライヤーズ 岡田 よしたか【文】 ブロンズ新社(入荷済)

エビフライやコロケ、フライになったたこ焼たちがフライな監督のもと、野球の特訓を開始しました。オニオンリングやコロケはボールのキャッチが上手くできなくて…。食べものユーモア絵本です。

環境ポスター入選作品



友枝小6年 みね ななこ 峯 菜々子

環境標語入選作品

きれい好き 上毛はみんな きれいい好き はせがわ てっしょう 南吉富小6年 長谷川 鉄生

飼うのなら 責任持とうよ 最後まで なかにし たいよう 西吉富小6年 仲西 太陽

※学校・学年の表記は、3月時点のものです。

地産地消レシピ

ぶり大根



- 材料 4人分
- 大根 1/2本
  - ぶりカマ、切り身 800g
  - しょうが 2片
  - だし汁 2カップ
  - しょうゆ 1/2カップ
  - 砂糖 大さじ2
  - 酒 1カップ
  - みりん 1+1/2カップ

- ① 大根は皮をむき、大きめの乱切りにする。
- ② 鍋に大根と浸るぐらいの米のとぎ汁、または水を入れて火にかけ、下ゆでする。
- ③ ②をざるにあげ、水洗いして水気を切る。
- ④ ぶりはひと切れを2～3等分にし、沸騰した湯に入れ、表面の色が白くなったらざるに上げる。
- ⑤ しょうがは薄切りにする。
- ⑥ 鍋にだし汁とAの調味料を合わせて煮立て、④のぶり、⑤のしょうが、③の大根を加える。
- ⑦ アクが出たら取り、落とし蓋をして大根に味がよくしみるまで弱めの中火で30～40分煮る。煮汁が多めに残るぐらいで火を止め、そのまま置いて味を含ませる。

●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)

おすすめ本

動物ぼんぼん	trikotri【著】	誠文堂出版社 (入荷済)
12ヶ月の小花の寄せ植えレシピ	黒田 健太郎【著】	グラフィック社 (入荷済)
ガンルージュ	月村 了衛【著】	文藝春秋 (入荷済)
神剣 人斬り彦齋	葉室 麟【著】	角川春樹事務所(入荷済)
すてきなパーティブック	あんびる やすこ【監修】	ぴあ (入荷済)