



子ども獅子も登場!足が何本??



3年ぶりに松尾山での奉納

松尾山のお田植祭

上毛風土記 Vol.123

英彦山六峰の一つに数えられる修験道場「松尾山医王寺」には、松会行事の一部としてお田植祭が伝えられています。このお祭は、町内唯一の県指定無形民俗文化財で、今年4月17日に行われました。松会行事は天下泰平・五穀豊穰を祈る予祝神事で、豊前修験道において一年のうちで最も盛大に行われた祭礼でした。

室町時代頃に創始されたと考えられる松会行事は大正時代末になると氏子数の減少などにより「お田植祭」のみが行われるようになりました。昭和時代に入り、氏子の減少はより深刻となり、後継者不足から唯一残る「お田植祭」の存続さえ危ぶまれるようになり、昭和40年代初め、村立西友枝小学校の教諭により音楽が採譜され、児童へ楽奏及び演舞の指導が試みられました。これを契機に「お田植祭」の保存・継承は同校児童によって行われるようになりました。昭和46年には氏子・地

域住民及び地元小学校児童からなる松会保存会が発足、平成9年から地域の青壮年有志を中心に、児童と共に松会行事の保存・継承に力を注いでいます。

お田植祭は田行事として水留め、畦塗り、田打ち、代かき、種子蒔き、田植えの6つの演目に色衆の演目から構成されています。田行事はそれぞれ稲を作る時の所作を演じるもので、田打ち、田植えを演じるときは、屋形巻といわれる田植歌が歌われます。近年、保存会により長刀舞と鉞舞とよばれる刀行事や獅子舞が復興され、往年の松会行事に近づきつつあります。

松尾山のお田植祭の特徴は色衆衆を伝承していることにあります。豊前修験道の松会行事は、現在、東九州地方5ヶ所で伝承されていますが、「色衆衆(衆打ち)」を今日まで伝えているのは、松尾山のみとなっています。縮太鼓、ピンササラを鳴らしながら掛打笛の曲に合わせ、巧妙に演舞します。特に、ピンササラの使い方は巧妙で変化に富んでいます。また、掛打笛の音調や音典は典雅であり、古様を踏襲していると考えられています。

※このページの文化財より 教務課文化財保護係 塩濱 浩之

農地の出し手、受け手を募集します

農地中間管理機構(公益財団法人 福岡県農業振興推進機構)を通じた、平成28年度第1回の農地の貸借に関する募集を行います。農地中間管理機構は、農地を貸したい出し手から、規模拡大などを行いたい受け手(担い手)への農地の集積・集約化を進めるため、農地の中間的受け皿となる組織です。

リタイヤを考えられている方、農地を相続したが自分では耕作されない方などは一度この事業の利用をご検討ください。農地中間管理機構を通じて農地を貸し付けると、経営転換協力金(30~70万円)などの交付金の対象となる場合があります。また、機構は公的機関なので安心です。

申し込み方法や協力金の交付要件など、詳しくは産業振興課までお尋ねください。



■平成28年度1回目の募集

内容	期日
農地の出し手の募集	随時※
農地の受け手の募集	5月2日(月)~31日(火)
機構を通じた農地の権利設定(出し手→機構、機構→受け手)	11月1日(火)

※11月1日の権利設定を希望する場合は5月31日締切
●問い合わせ先 産業振興課 農政係 TEL 72-3111(内線183)



さわやか市「大平」

☎72-3945

あさつき(浅葱)は薬味に最適です

あさつき

斉藤 勝幸・君子さん(上唐原)

硫酸アリルを多く含み、肩こりや疲労回復に効能が期待できます。また、豊富なビタミンB群がたくさん含まれているので体に活力を与えてくれます。辛みが強いので、刻んで薬味として味噌汁やスープに入れたり卵焼きに加えたり茹でて酢味噌和えなどの和え物にすると大変美味しく頂けます。



道の駅「しんよとみ」

☎84-7077

疲労回復にアスパラガスをどうぞ

アスパラガス

百笑クラブ(穴田 矩正さん・大森 勝さん・若林 茂樹さん)

疲労回復やスタミナ増強に効果があるといわれるアスパラギン酸や動脈硬化の予防に効果があるルチンを含みます。甘くて旨みがあり、塩茹や塩焼きの簡単な調理法で美味しく頂けます。また、グリーンの色が鮮やかで、ベーコン巻きや肉巻き、サラダや炒め物にも最適です。



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)

元禄の繁栄を導いた勤王の突然の死と20年後の相次ぐ変死。父の関与を疑う娘が真相を追う。史実に基づく歴史ミステリの新境地。

諸田 玲子

風聞き草墓標

諸田 玲子【著】
新潮社(入荷済)

アンパンマンと一緒に楽しく折ろう!アンパンマン、ばいきんまんといったキャラクター折り紙から、花、動物、行事に関する折り紙まで、折り図とともにわかりやすく紹介します。

おりがみだいすき おってあそぼ! アンパンマン

やなせ たかし【原作】
フレーベル館(入荷済)

環境ポスター入選作品



上毛中1年 つちや りんせい
土屋 凜晟

環境標語入選作品

森林を こわせば洪水 大さん事

うえだ きつぺい
唐原小4年 植田 掬平

リサイクル みんなで協力 うれしいな

きただか りょうとく
唐原小4年 木高 良徳

※学校・学年の表記は、3月時点のものです。

地産地消レシピ



ぬた和え

- 材料 2人分
- いか 100g
 - わけぎ 100g
 - みそ 大さじ2
 - 砂糖 大さじ1+1/2
 - 酢 小さじ1
 - みりん 大さじ1/2
 - 和がらし 少々

- ① いかを下ゆでし、食べやすい大きさに切る。
- ② わけぎは両端を切り落とし、沸騰した湯に塩少々(分量外)を加えて軸から入れ、1分くらいゆでて冷水をかけて冷ます。
- ③ 水気をきって長さを半分にし、包丁の背でこそぎ内側のぬめりを取る。
- ④ 4~5cm長さに切り、余分な水気を絞る
- ⑤ ボウルに、わけぎ、いかを入れ、よく混ぜ合わせたAを加えて軽くあえ、器に盛る。

●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

中学生からの頭がよくなる勉強法	永野 裕之【著】	PHP研究所 (入荷済)
うめ姿行状記	宇江佐 真理【著】	朝日新聞出版 (入荷済)
真夜中のパン屋さん 5	大沼 紀子【著】	ポプラ社 (入荷済)
橋を渡る	吉田 修一【著】	文藝春秋 (入荷済)
こざるのシャーロット	さえぐさ ひろこ【作】	新日本出版社 (入荷済)