

上毛風土記(平成26年11月号)で、幕末に活躍した新見豊前守を取り上げましたが、今回は戦国時代から江戸時代初頭に活躍した毛利豊前守を取り上げたいと思います。

豊前守といっても豊前国の守護職とは限らず、新見豊前守のように他の土地の領主であっても名乗ることがあります。しかし毛利豊前守は豊前小倉城主毛利勝信の長男で毛利豊前守と名乗りました。

父の勝信は宇都宮鎮房が黒田氏から城井を追われたときに匿った大名でもあります。関ヶ原の合戦の際は、親子共に西軍についたため、合戦後に改易となり、身を加藤清正、次に土佐の山内一豊に預けられることとなりました。

慶長19年(1614)、勝永は豊臣秀頼の招きを受け、土佐を脱出し大坂城に入ります。父勝信が豊臣家の譜代大名であったこともあり、勝永は真田繁信(幸村)や後藤基次(又兵衛)らと共に一軍を率いる大将に選ばれました。大坂冬の陣では目立った活躍はなかったものの、翌年の夏の陣での道明寺の戦いでは霧で真田隊が遅れたため、先方の後藤隊が孤立し基次が戦死。その残兵を勝永隊が救出し、自らの鉄砲隊の一部を殿に残し撤退しました。

翌日の天王寺口の戦いでは、徳川家康本陣の正面に布陣。戦闘が始まると、真田隊と共に本陣深く攻め入り、家康を追い詰めたといわれます。徳川軍が盛り返し真田隊が壊滅して戦線が崩れると撤退を決意。退却においても勝永の指揮ぶ

毛利豊前守

上毛風土記 Vol.130

この天王寺口の戦いで勝永隊の攻撃により戦死した徳川方大将の中に小笠原秀政と長男で松本藩主忠脩親子がいました。後に家督を継いだ次男忠真が豊前小倉藩主となります。小笠原家は改易の危機にあった時も、命を張って勝永隊から家康を守った父祖の勲功により救われたことは有名な話です。

※1 平成19年7月号
 ※2 平成24年8月号
 ※3 その際に忠脩の長男長次も中津藩主となります。

教務課文化財保護係 塩濱 浩之



第5回上毛町川底柿グランプリ

10月29日(土)、さわやか市大平で「第5回上毛町川底柿グランプリ」が行われました。川底柿は上毛町とその近隣地域でしか生産されていない珍しい渋柿で、川底柿を地域特産品として振興するため、平成24年よりグランプリを開催しています。当日は、糖度計による測定や外観審査と審査員による食べ比べによる審査を行い、ゴールドグランプリは中園日渉園の中園美奈子(原井)さん、シルバークランプリは、竹下啓子(東下)さん、ブロンズグランプリは、横山隆子(東下)さんがそれぞれ受賞されました。



▲写真は、左2人目から横山隆子(代理 横山健一)さん、竹下啓子(代理 竹下伸輔)さん、中園美奈子さん

さわやか市「大平」 ☎72-3945

とろろご飯が最高です。

つくね芋 藤原 春美(下唐原)

消化酵素のアミラーゼを多く含む食材の消化を助ける働きがあります。さらに粘り成分のムチンは、老化防止や肌の若さを保ち基礎体力向上の作用があるといわれています。すりおろして、出汁で伸ばし、とろとろご飯や汁物に落としたり、のりで巻いて揚げると美味しいです。また、スライスして、焼いたり、揚げてもホクホクした食感がたまりません。



道の駅「しんよとみ」 ☎84-7077

「花が地面に落ちるようにして実をつける」ことから落花生と命名！ 落花生 上西 勝昭・久美子夫妻(成恒)

カロリーが高く、少量でたくさんのエネルギーを得ることができます。また、不飽和脂肪酸が豊富に含まれており、コレステロールを抑制する作用や肥満防止に役立つといわれています。塩茹でしたものをそのまま食べたり、鞘から取り出して炊き込みご飯やいろいろな煮物の具にして食べると美味しいです。茹でたものを刻んでサラダや和え物にも利用できます。



図書館だより
 げんきの杜図書館 TEL 72-1633
 ■図書館のHPができました。本の簡単検索ができるようになりました。ぜひ、ご利用ください。 <http://www.koge-lib.jp>

恋のゴンドラ 東野 圭吾【著】
 結婚を目前に控えた広太は浮気相手とスノーボードに来ていた。ところが、ゴンドラで婚約者と乗り合わせて…。東野圭吾が「恋愛」という永遠のミステリーに真っ向から挑む短編集。
 実業之日本社(入荷済)

死神うどんカフェ 1号店別腹編 ☆ 石川 宏千花【作】
 〈オカルトアート美術館〉に出るといふ霊がホンモノなのかどうか調査してほしいという奇妙な依頼が「死神うどんカフェ1号店」に持ちこまれる。霊の存在を信じていない星海(ほしみ)九嵐(くらん)たち死神は真相の解明に乗り出す…。死神うどんカフェ番外編。
 講談社(入荷済)

おすすめ本
 そよ風のシニアごはん 人気のかえセンターが食卓の悩みを解決 ユニマットリタイアメント 誠文堂新光社 (入荷済)
 コミュニティ【著】
 12カ月を彩る絵てがみ入門 はじめてでも楽しく描ける！ 吉川 みか【著】 日本文芸社 (入荷済)
 夜行 森見 登美彦【著】 小学館 (入荷済)
 されどオオカミ きむら ゆういち【作】 あるまじる書房(入荷済)
 きょうりゅうどーん 広瀬 克也【作】 絵本館 (入荷済)

環境ポスター入選作品



環境標語入選作品

リサイクル あなたのゴミが 大変身
 上毛中1年 でくち ゆり 出口 祐里
 育てよう緑を がんばろうECO
 唐原小5年 きだか りょうとく 木高 良徳

地産地消レシピ

とろ〜りチーズの里芋コロッケ



- 材料 8個分
- 里芋 大きめ4個
 - 玉ねぎ 1/2個
 - とろけるチーズ 30~40g
 - コンソメ顆粒 小さじ1
 - 塩胡椒 少々
 - パン粉(衣用) 適量
 - 小麦粉 大きじ2
 - 卵 1個

- ①里芋の皮を剥いて一口大に切り、塩揉みして暫くおく。玉ねぎをみじん切りに刻み、耐熱容器にて600Wで2分間加熱する。
- ②里芋を水洗いし、鍋に、水(200cc)とコンソメと共に加えて火にかける。煮立ったら弱火にして、蓋をして20分蒸し煮。
- ③里芋が柔らかくなったなら、蓋を開けて火を強め水分を飛ばす。
- ④水分がほとんど飛んだら、マッシャーで里芋を粗めに潰し、玉ねぎを加え、塩胡椒で味を整える。
- ⑤生地を8等分し、チーズを包み込み丸く成型する。Aを混ぜ合わせた液にコロッケをくぐらせ、パン粉をまぶす。
- ⑥170°の油で転がしながらキツネ色になるまで揚げたら完成です。

●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)