



原井の「渡し」



恒久橋

この「渡し」は町内の山国川沿いでは昭和の初め頃まで、有野・原井・重吉(上唐原)・下唐原・垂水に残っていました。下唐原には簡易的な船橋が作られ通行料を

現在でも大きな川に橋を架けるのは大仕事ですが、大型建設機械などがない頃ではそれは大変なことでした。そのころの橋は小さく木造で洪水などがあるときはしばしば流されました。

しかし、橋がない川を渡る方法として「渡し」というものがありました。これは通行料をとって船などで対岸まで人や物資などを運ぶものです。渡しのある場所は流れが穏やかで、対岸までの距離も短い所を選びます。綱やワイヤーを兩岸に渡し、それを伝うことで船頭がいなくても船を進めることができました。船頭がいる所では櫂を漕いで渡つたりもしました。そして川原には水位の基準になる測石があり、水位がそれ以上になると危険なので船を出しませんでした。

当時は木造船で10数年に一度は造り替えが必要となりました。その場合、住民の寄付で建造することが多く、渡し賃は取らなかったといえます。

渡し

上毛風土記

Vol.133



馬は手綱を引き泳がせて渡しました。

こぼれ話
大正9年に築上・中津周辺での陸軍特別大演習が行われました。その際、皇太子である裕仁東宮殿下(後の昭和天皇)がお見えになりました。当時の山国橋は国道とはいえ木造の橋でした。大雨のあと、陸軍本部から「山国橋は大丈夫か?」との内容の電報が来ました。このときの返信は「ハシハオチテナシ」で、「橋は落ちていない」、「橋は落ちてしまつて無い」とどちらにも取れる電文でした。

教務課文化財保護係 塩濱 浩之
ました。有野に大平橋が、下唐原は恒久橋、垂水は市場橋ができると姿を消していききました。最後に残つた原井の「渡し」も昭和47年に三原橋が完成するとその役目を終えました。

取つていました。
昭和初期頃の垂水の「渡し」を含む通行料金が2銭、戦後貨幣価値の変つた昭和31年の原井の「渡し」で大人10円、自転車5円だったようです。
しかし、この住民の足であった「渡し」も、天気によって左右されることが多いため、不便だったこともあり、コンクリート橋を造る技術ができる、それにとつて代わられました。市場橋が、下唐原は恒久橋、垂水は市場橋ができると姿を消していききました。最後に残つた原井の「渡し」も昭和47年に三原橋が完成するとその役目を終えました。

貨幣価値表		
	昭和10年頃	昭和30年頃
米10kg	約2円40銭	約1080円
砂糖1kg	39銭	約150円
あんぱん	5銭	12円
アイスクリーム	30銭	60円
そば・うどん1杯	約10~13銭	約30円
コーヒー1杯	約15銭	約50円
鉛筆1本	3~15銭	約10円
はがき	1銭5厘	5円
ガソリン1ℓ	12銭	約37円
理髪	40銭	約150円

農家座談会

2月11日(土)と12日(日)に町内5か所で産業振興課と農協の主催による農家座談会を開催しました。産業振興課からは平成29年産米の生産数量目標(減反のお願い)や農地中間管理事業の推進、農協からは平成28年産の米・麦・大豆の検査実績や稲作ごよみ、園芸作物栽培に係る支援事業について説明を行いました。

農家の方からは「減反はいつまで続くのか」といった質問や農薬の適正な散布時期や効果などの質問が出され、有意義な意見交換の場となりました。



※主食用米の生産調整(減反)は、30年産米からは国からの生産数量目標の配分から産地主体(県、市町村、農協など)の生産調整となり、「減反廃止」となるわけではありません。引き続き、減反(転作)にご協力をお願いいたします。

さわやか市「大平」

☎72-3945

日本三大漬物「高菜漬」高菜

松尾 行雄・美津子夫妻(東上)

高菜は、カラシ菜の仲間で、葉にはピリッとした辛味があります。この辛味成分はイソチオシアネートで食欲増進効果があります。ビタミンC・ビタミンB類・βカロチンを豊富に含むため生活習慣病の効果が期待されます。若い葉はサラダや煮物にしても美味しいですが、高菜と言えば高菜漬が一番です。高菜チャーハンやラーメンの添え物にも欠かせません。



道の駅「しんよしとみ」

☎84-7077

冬を代表する美味しい漬物 白菜漬とべったら漬

中野 秀子さん(垂水)

白菜漬は白菜を切り、半日ほど天日干しします。樽で塩漬けにしますが、重い石を乗せ一気に水をあげるのがコツです。三日程で美味しい白菜漬の出来上がりです。べったら漬は、柚子酢・酢・砂糖・塩のたれを5mmほどの厚さの長方形にした大根に塗りこみ、更に2~3日たれに漬け込むと美味しいべったら漬の出来上がりです。和食に欠かせない一品をお召し上がりください。



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>

■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)



花粉症・アレルギーを自分で治す70の知恵
水嶋 文雄【監修】
主婦の友社(入荷済)
不調を解消する健康食レシピ、アトピー症状を緩和する安全手作り化粧水、1人でできる動作やツボ刺激、アレルギー症状と体質改善に効く漢方薬…。アレルギー疾患を改善する知恵とコツをわかりやすく紹介します。



ゆうくんのくまパジャマ
カザ 敬子【作】
講談社(入荷済)
ある日、素敵なくまパジャマが届いたゆうくんは「ぼく、くまだぞー」とおはしゃぎ。本物のくまのように、そこらじゅうを歩きまわりました。すると、本物のくまが現れ…。

おすすめ本

そのイタズラは子どもが伸びるサインです	伊藤 美佳【著】	青春出版社	(入荷済)
優しさや勇気の育てかた夜回り先生21の生きる力	水谷 修【著】	日本評論社	(入荷済)
70センチの目線	小竹 めぐみ【著】	小学館集英社プロダクション	(入荷済)
錯迷	堂場 瞬一【著】	小学館	(入荷済)
どんまい!こめごろろ	よしなが こうたく【作】	好学社	(入荷済)

環境ポスター入選作品



上毛中2年 ひがしやま あゆみ 東山 歩

環境標語入選作品

見られてます あなたのポイ捨て ゴミマナー

ひがし かなと 南吉富小6年 東 叶人

捨てる前 考えてみよう 再利用

まつおか あき 上毛中2年 松岡 亜紀

地産地消レシピ



大根と鶏肉のみそ煮

- 材料 2人分
- 大根 250g(約1/4本)
 - 鶏もも肉 小1枚(175g)
 - 生しいたけ 4枚
 - 砂糖 大さじ3/4
 - みそ 大さじ1 1/2
 - しょうゆ 小さじ1/2

- ① 大根は皮をむき、大きめの一口大になるよう、乱切りにする。しいたけは石づきを除去、半分にする。
- ② 鶏肉は大きめの一口大に切る。
- ③ 鍋に鶏肉と水3カップ分を入れて強火にかける。煮立ったらアクを取り、大根を入れて落としふたをし、中火で14~15分間煮る。
- ④ 大根が柔らかくなったなら、しいたけ、Aを加え煮汁が1/3程度になるまで煮る。

●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)