

◎文化財だより



4月16日(日)に、春の便りである松尾山のお田植祭が行われました。今年は天候にも恵まれ、たくさんの観客の中、盛大に行われました。



国指定史跡、穴ヶ山古墳群の説明板がリニューアルされました。大池公園の看板とデザインを統一し、目の高さを合わせると古墳の位置が分かるようになっています。

能満寺が天台宗であった頃、浄土経により地藏信仰が盛んであったと思われる、このあたりにはお地藏さんを祀った祠が他にもあります。

地藏院は今ではひっそりと小さな祠があるだけで、長年の間お祭りらしきことは行われていませんでした。

この度、下唐原友の会の方々により、祠をきれいにし、読経がありました。この場所は「唐原の渡し」の近くであり、古くから唐原の入口と呼ばれており、集まった方は懐かしそうに、地元の宮本工さんの話を聞いていました。

教務課文化財保護係 塩濱 浩之



地藏院



▲地藏院



▲斜線部分が唐原の渡しがあった所

下唐原の地藏院

上毛風土記

Vol.135

山国川の左岸、下唐原の二画に三角畑と呼ばれる場所があります。ここにお地藏さんを祀った祠があります。能満寺の古い文書に「広目山地蔵院、地所三角畑近所、有石廬旧跡、本尊延命地藏尊也」と書いてあり、ここには以前、下唐原の能満寺の七堂伽藍のひとつのお堂か庵があったと思われる。

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)を通じて、農地の貸借を行いませんか?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・集約を進めるため、農地の中間的受け皿となる組織です。

農地中間管理機構は公的機関ですので、農地の出し手は、確実に賃料が振り込まれて安心です。リタイヤを考えている方、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。また、受け手は契約を一本化できるメリットがあります。

申し込み方法など、詳しくはお問い合わせください。

●問い合わせ先 産業振興課 農地係 TEL 72-3111(内線187)

平成29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1日(月)~31日(水)
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(水)

※11月1日の権利設定を希望する場合は5月31日締切



さわやか市「大平」 ☎72-3945

歯切れのよさを楽しんで

キュウリ

常慶 カさん(東下)

キュウリは、インド原産のウリ科の野菜です。日本には平安時代に中国から渡来したといわれています。ビタミン・ミネラル・食物繊維がバランスよく含まれていますが、どれも量は多くありません。豊富な水分とカリウムは体調を整え、夏バテの改善にも効果があるといわれています。ぬか漬けやサラダにハウスの中で元気に育った自慢のキュウリのみずみずしさや歯切れのよさを楽しんでください。



道の駅「しんよしみ」 ☎84-7077

手作りサンドイッチはいかがですか

サンドイッチ

サンドイッチ工房 ボンナベ 掛江 芳子さん(中村)

サンドイッチの種類は実にさまざま、多種多彩。定番の玉子や野菜のサンドイッチも少し工夫するだけで、目先の変わった美味しいサンドイッチになります。ボンナベでは5種類の定番サンドイッチを提供しています。特にこだわりは地元で生産された新鮮野菜を使用し、一つ一つ手作業で丁寧に盛りつけカットをしています。



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>

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)

素敵な日本人

東野 圭吾【著】
光文社(入荷済)
登場する人物が知人に似ていたり、経験のあるトラブルだったり、つい思い浮かべてしまう妄想の具現化だったり…。意外性と機知に富み、四季折々の風物を織り込んだミステリー9編。



たんぼぼのおかあさん
このひとみ【作】
金の星社(入荷済)
たんぼぼのお母さんに見守られて育ったこねこ。ところが、お母さんは綿毛に変わり、飛んでいってしまいます。それを追いかけていったこねこは、たんぼぼ畑に辿りつき…。こねこたんぼぼの物語。

おすすめ本

角野栄子の毎日いろいろ	角野 栄子【著】	KADOKAWA
おべんとうおかずBEST300		樫出版社
犬の報酬	堂場 瞬一【著】	中央公論社
決戦!忠臣蔵	葉室 麟【著】ほか	講談社
オバケとキツネの術くらべ	富安 陽子【作】	ひさかたチャイルド

※すべて入荷済

環境ポスター入選作品



唐原小5年
きだか りょうとく
木高 良徳

環境標語入選作品

ゴミ拾い きれいにしよう 自分から
西吉富小4年 きのした わかな 木下 和奏
「まあいちゃ」その一言が 地球破壊の第一歩
上毛中2年 いわい ゆきの 岩井 雪乃

※学校・学年の表記は3月時点のものです。



地産地消 レシピ

上毛町食育ボランティアグループ

チキン南蛮

材料 2人分

- 鶏むね肉(または鶏もも肉) 大1枚
- 小麦粉 適量
- 卵 1個
- 甘酢 砂糖 大さじ3 酢 大さじ2 しょうゆ 大さじ1と1/2~2
- タルタルソース 玉ネギ 1/4個 キュウリ 適量 ゆで卵 1個 マヨネーズ 大さじ3 牛乳 大さじ1 ●パセリ(お好みで) 適量

- ① 鶏肉は食べやすい大きさに切る。
- ② 甘酢の材料を混ぜ合わせる。
- ③ 玉ネギとキュウリはみじん切り、ゆで卵はフォークでつぶしておく。マヨネーズ、牛乳を加えタルタルソースをつくる。
- ④ 鶏肉に小麦粉をふり、卵を加え、全体にもみ込む。小麦粉をバットに広げ、鶏肉に薄くまぶす。
- ⑤ ④を弱めの中火できつね色になるまで揚げ焼きにする。
- ⑥ ⑤に火が通ったら余分な油をふき取り、②を加え煮詰めすぎないよう全体にからめる。
- ⑦ 器に鶏肉を盛り、フライパンに残ったたれと③をかけ、みじん切りにしたパセリをふる。