

## ◎文化財だより

9月23日(土)、東下の安養寺の千手觀音の法要が行われました。



9月24日(日)、松尾山の愛宕堂の法要が行われました。愛宕堂に祀られている將軍地蔵は勝負事の仏様として厚く信仰されており、古くより病気や受難などに勝つようにと願掛けがされていました。



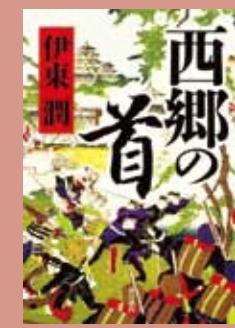
10月12日(木)、吉富歴史文化の会の町外研修がありました。日熊觀音、唐原山城跡、友枝瓦窯跡など上毛町の史跡を見学されました。当日は上毛町文化財ガイドクラブの方々が案内をしてくれました。



## 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>



## おすすめ本

生きていくあなたへ

守教 上・下

教場O 刑事指導官・風間公親

地震がおきたら

動物と話せる少女リリアーネ12

松尾山旧記集によると、天台宗松尾山医王寺十  
三末寺の一つで、「第九 永正山源正寺安置毘沙門、不  
動、地蔵」と記されています。この寺院は修驗道場で  
伝えられています。松尾山医王寺の山伏、中ノ坊秀清が開いたと  
して勤行が行われました。これは、山伏たちが春と  
秋の年に二回行う峰入修行の行程の中で、三番目に  
宿泊する宿坊が備えられており、修行に際し勤行が  
行われる重要な寺院であったことがわかります。

慶応四(一八六八)年三月二十八日に明治政府の太  
政官から出された「神仏判然令」や明治五(一八七  
二)年の「修驗道禁止令」により神仏習合が禁止され  
ると、松尾山医王寺は神道に転換し、松尾山三社神  
社になりました。それに伴い十三ヶ所にあつた末寺  
も廃寺になりました。本尊であつた三体の仏像は、  
源正寺があつた矢方集落南西にある丘陵の頂上付  
近から、矢方集会所前に建つ現在のお堂へ移され、  
近づいて勤行が行われました。それに伴い十三ヶ所にあつた末寺  
も廃寺になりました。本尊であつた三体の仏像は、  
源正寺があつた矢方集落南西にある丘陵の頂上付  
近から、矢方集会所前に建つ現在のお堂へ移され、

※こうげの文化財より  
教務課文化財保護係 塩濱 浩之



祀られています。

なお、源正寺の跡には礎石のみが残されています。

## 環境ポスター入選作品



南吉富小6年  
ひがし かなと  
東 叶人

## 環境標語入選作品

見つけたら 今すぐ拾おう 君の手で

上毛中1年 もどしま 元島 加帆里

消したかな? 使わないとときは 電気OFF

上毛中3年 はまだ 濱田 なづな

※すべて入荷済

## 農地の出し手、受け手を募集します



## ■平成29年度2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	11月30日(木)まで
機関を通じた農地の権利設定 (出し手→機関、機関→受け手)	平成30年5月1日(火) または6月10日(日)

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・集約化を進めるため、農地の中間の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。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)  
公益財団法人 福岡県農業振興推進機構 TEL 092-716-8355  
福岡県水田農業振興課 TEL 092-643-3474



## 直売所だより



川底柿・富有柿 中園 美奈子さん(原井)

## 美味しくて栄養豊富なフルーツ



柿は、日本古来の植物です。いまやヨーロッパでも「カキ」で通じるほど。農家の庭先に実る柿に郷愁を覚えるなど、日本の風土に根づいた秋のくだものとなっています。柿には渋柿と甘柿があり、上毛町では甘柿の富有(ふゆう)・太秋(たいしゅう)・西村(にしむら)柿、渋柿の川底(かわそこ)柿などを主に栽培しています。

「柿が色づくと医者が青くなる」ということわざがありますが、それは柿にはビタミンCが豊富で、万病のもとといわれるかぜを予防すると言われているからです。

上毛町で栽培されている柿で特に渋柿の川底柿は、豊築地区原産で古くから栽培されている柿で、4本の縦溝が特徴で、種も少なく非常に高い糖度を持ち、「あおし」という技法をもちいて渋抜きすると、甘柿とは違った独特の甘みを味わうことができます。また、干し柿にも最適で、古くは小倉藩主細川忠興公にも献上されたという記録もあるほどの名品で、古来から連綿と続く幻の柿といわれています。甘柿も美味しいですが加工された川底柿もぜひ食べてみてください。

## 里いもと鶏肉のスープ煮



●里いも ..... 700g ●酒 ..... 大さじ2  
●鶏骨付きもも肉 ..... 2本 ●塩 ..... 小さじ1/2、少々  
●干ししいたけ ..... 4枚 ●薄口しょう油  
●さやいんげん ..... 20g ..... 大さじ1・1/2  
A [●水 ..... 6カップ  
●固形スープの素 ..... 1個

- 干ししいたけは水につけてもどし、石づきを取る。さやいんげんは筋を取り、塩少々を加えた熱湯でゆで、冷水に取った後ざるに上げ半分に切る。
- 里いもをむき、むいたものから水につけ、水分を切り塩少々をふり、ぬめりを取った後、洗って水気を取っておく。
- 鶏骨付きもも肉は食べやすい大きさに切っておく。
- 鍋に②の里いも、③の鶏骨付きもも肉、①のしいたけ、Aを入れて火にかけ、煮立ったところで弱火にし、ア・泡をすくい取り、酒、塩、薄口しょう油を入れて里いもが柔らかくなるまで30~40分煮る。
- 器に④を盛り、①のさやいんげんを散らす。

上毛町食育ボランティアグループ