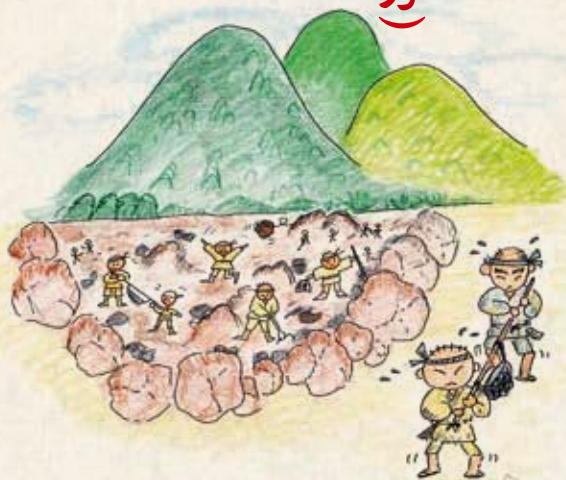


上毛風土記 Vol.142

京築地域は江戸時代、小倉藩十五万石のうち十萬石を生産した穀倉地帯でした。しかし、大河に恵まれず、農民は水の確保に苦心し、多くのため池を造ってきました。京築二市二郡のため池の総数は876ヶ所。うち、豊前・築上地区には約6割にあたる522ヶ所があります。

池造りを提唱した高橋庄蔵は、天保七(1836)年に久路土村(現豊前市)に生まれ、その後、私塾蔵春園で学び、大庄屋や大区長を務めました。明治十一(1878)年に大区長の職を辞し、干害解消のため、矢方池築造に取りかかりました。



南2kmの位置にある新岩屋池(尻高)から2kmのトンネルを掘削して水を引き、甲・乙・丙の3つの池(約8畝)を造り、合計80万トン貯水、上毛郡(現上毛町・豊前市・吉富町)の28の村の616畝に水を送る計画でした。

高橋は村々から総勢75人の工事係、築造委員などを選出して、明治二十一(1888)年に築造工事に着手しました。しかし、高橋は工事途中であった明治二十四(1891)年十月に「あゝ矢方池」という一語を残し、病氣のため56歳でこの世を去りました。高橋亡き後、黒土村長の矢幡小太郎、三毛門村の別府又十郎らがその意思を継ぎ、総工費2万4800円余をかけた、明治三十三(1900)年に完成しました。



▲矢方池 ▲矢方池から見た風景

高橋は自分の全財産である水田15畝を売却するなどして、総工費のうち7000円を負担したといわれています。現在は貯水量82万トンを有する京築地域第一級のため池になっています。

堤防横に造られた公園には、池の築造に命を捧げた高橋庄蔵を祭神とする矢方池神社が建立されています。毎年四月十七日には多くの人々が矢方池に集まり、高橋翁に感謝する祭典を行っています。

※こうげの文化財より

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>

キラキラ共和国 小川 系 [著]

幻冬舎(入荷済)

夫からの詫び状、あこがれの文豪からの葉書、大切な人への最後の手紙…。伝えたい思い、聞きたかった言葉、承ります。鎌倉を舞台にした代書屋の物語。「ツバキ文具店」続編。



きょうりゅうたちのクリスマス ジェイン・ヨーレン [絵]

小峰書店(入荷済)

うきうき、そわそわ、待ちきれない。だって明日はクリスマス! きょうりゅうたちのもとに、サンタさんはやってくるかな? 子どもたちをきょうりゅうになぞらえ、愛情たっぷりに描いた絵本。

おすすめ本

金持ち定年、貧乏定年	ながお よしひろ 長尾 義弘 [著]	実務教育出版
クリスマスを探偵と	いさか こうたろう 伊坂 幸太郎 [著]	河出書房新社
西郷どん! 前・後編	はやしまりこ 林 真理子 [著]	KADOKAWA
ノラネコぐんだんアイスのくに	くどう 工藤 ノリコ [作]	白泉社
おさんぼだいきょうそう	みいけはるか 三池 悠 [作]	偕成社

※すべて入荷済

環境ポスター入選作品



上毛中 2年 出口 祐里

環境標語入選作品

捨てないで まだまだ使える 3R

友枝小4年 まつおか ゆきこ 松岡 由希子

やめようよ わかっていながら ポイ捨ては

上毛中2年 なかにし たいよう 仲西 太陽

上毛町のうまいお米と川底柿の表彰式を行いました

11月19日(日)にさわやか市大平で開催された収穫祭において上毛町「うまいお米グランプリ」と上毛町川底柿グランプリの表彰式を行いました。

第2回上毛町「お米グランプリ」

11月1日(水)に上毛町「お米グランプリ」を開催し、食味計を使った品質診断や審査員による食べ比べによる審査を行いました。結果は、以下のとおりです。

- 金賞 松本 一義さん(尻高)
- 銀賞 中野 徳三さん(東上)
- 銅賞 (株)ユースさん(土佐井)



▲左から松本一義さん、中野徳三さん、(株)ユース(代理)

第6回上毛町川底柿グランプリ

11月1日(水)、第6回上毛町川底柿グランプリを開催し、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ました。結果は、以下のとおりです。

- ゴールドグランプリ 中園 典美さん(原井)
- シルバーグランプリ 竹下 伸輔さん(東下)
- ブロンズグランプリ 竹下 泰生さん(東下)



▲左から竹下泰生さん、中園典美さん(代理)、竹下伸輔さん

直売所だより

旬の時期にはゆでた落花生を



落花生「オオマサリ」 酒井 榮美香さん(有田)

落花生の原産地は、南米アンデス山麓です。日本へは江戸時代に中国から渡来し南京豆の名が付きましました。本格的な栽培が始まったのは、明治7年に政府がアメリカから種子を導入して奨励してからで、現在も、関東以西、千葉県を中心に茨城県、神奈川県などで「千葉半立」「ナカテユタカ」などの風味、食味の良い品種が栽培されています。

落花生は脂質を多量に含むことから、国際的には大豆、ヒマワリに次ぐ重要な油料作物となっていますが、国産の落花生はほとんどが食品用です。最もポピュラーなのは煎った落花生で、茨つき、莢なし、味つき皮なし、バターピーナッツなどがあります。このほか、味付け茹で豆、塩蒸、煮豆、料理用のピーナッツパウダー、せんべい、豆腐、味噌、甘納豆、ピーナッツバターなど、多彩な用途を持っています。

落花生には、ビタミンE、オレイン酸、マグネシウム、カルシウムが豊富に含まれており生活習慣病(動脈硬化・糖尿病)の予防・コレステロールの抑制・美肌効果・老化を防止する働きがあるとされています。上毛町でも栽培されているめずらしい、ゆで専用のジャンボ落花生「オオマサリ」をぜひ一度食べてみてください。



柿と春菊の白和え 材料 (2人分)

- 柿 1/2個
- しょう油 小さじ1/2
- 春菊 1/2束
- 砂糖 大さじ1/2
- 豆腐 1/2丁
- 塩 少々
- 練り白ごま 大さじ1.5

- ① 柿はヘタを取って皮をむき、イチヨウ切りにする。
- ② 春菊は軸を切り落とし、水洗いする。熱湯でサッと茹でて水にさらし水気を切った後、3cmほどの幅に切る。
・豆腐をキッチンペーパーに包み重しをのせ、10分ほど水切りし、すり鉢でなめらかになるまで搗る。
- ③ 豆腐に練り白ごま、しょうゆ、砂糖、塩を加えて混ぜる。
- ④ 柿と春菊を加えて和え、器に盛り完成。

上毛町食育ボランティアグループ