



▲①掛樋計画他



▲②現在の伏樋(呑口側)



▲③現在の伏樋(吐口側)

「掛樋」とは用水が川を横切ったり谷を跨ぐ場合に架ける樋のことです。先月は宇島鉄道の建設に伴い鉄道軌道下を横断する伏樋についてのお話でしたが、宇島鉄道ではもう一箇所伏樋が通されています。その場所は二度も駅の場所が変わった下唐原駅、三度目の駅の場所のそばです。前回紹介した発掘調査で確認された伏樋は、地表面より約一メートルほど掘り下げ、そこに径二十センチ程の土管を通して水が流れるように作られていました。

しかし、今回紹介する伏樋は、今現在も現役の水路として使用されています。もちろん宇島鉄道当時のものではありませんが、驚くのはその高低差です。写真を見てください。男の人が持っている棒の長さが二メートルの長さです。それと比較してみると今の伏樋は、高低差三から四メートルもあると今この伏樋は、高低差三から四メートルもある

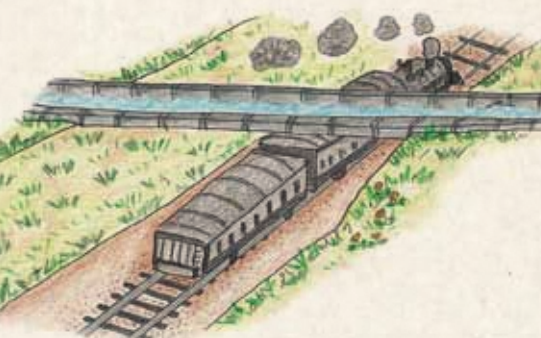
なく、「掛樋」という方法で通す計画だったことが伺えます。当初は丘を切り通して敷設した線路の三から四メートル程上を、鉄製の掛樋を架渡す計画でした。しかし、鉄道の上に樋を通すのではなく、地盤をくぐらせたほうが最も安全と判断し、計画を変更しようです。幅およそ三メートル程の線路の上に、三から四メートル程の鉄製樋を通す当初の計画は、当時としては壮大なものだったことと思われま

*ウィキペディア「樋」より一部引用

教務課文化財保護係 矢野 和昭

上毛風土記 Vol.147

掛樋



▲宇島鉄道の上を横切る掛樋の様子

り、さらに地面の下をくぐって通されています。今では町道となつていますが、宇島鉄道線路の敷設当時は、幅今の三分の程度だったと思えます。高さについては、どの程度丘を削って線路を通したかは不明ですが、当時から今の町道の高さまで削つたのではないかと考えられます。というのも、国立公文書館に残る「宇島鉄道建設工事設計変更之件」という資料から、建設工事の当初は、水路を「伏樋」では

おしえて農林業のミリヨク

農林業を営む人に、仕事をすすんで意識していることや楽しいこと、苦労していることなどを教えてもらいました。

今回は、認定農業者で、徹底した経営管理を行い、安定した農業経営を実現している、東一義さんです。



長男:義幸さん 次男:祐太郎さん 一義さん

認定農業者 東一義さん(下唐原)



Q農業を始めたきっかけは?

ストレスがない人間らしく働ける場所はないかと探していたところ、農業と出会いました。JAで働きながらノウハウを学び、専業農家としての基盤作りを行い、55歳の時にJAを退職し、本格的に独立しました。

Q現在生産している農作物は?

米、麦、小麦、黒大豆です。

Q農業で楽しいことや、やりがいは何ですか?

自分のペースで仕事をする事ができ、自分自身や家庭の時間を容易に作る事ができるため、ストレスがなく、働けることです。子ども2人が後継者として頑張ってくれていることも嬉しいですね。



Q苦労することはありますか?

特にないですね。天候に左右されることもあります。JAでも考慮して段取りするので苦にはならないです。



Q仕事に携わる中でこだわっていることはありますか?

何事にも「すべては自分との闘い。最初からできる前提で物事をすすめる」常にこの考え方をもち取り組んでいます。また人に礼をつくし感謝のできる人間であるよう心がけています。現在は専業農家だけでなく、(株)農会という農業経営コンサルタントを立ち上げ、各地の生産者などを対象に「業」としての農業を確立するための指導を行っています。ここでも「人」として信頼できるような人間を育成するよう併せて心がけています。

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/毎週月曜日、年末年始、特別蔵書点検

魔力の胎動
ひがしの けいこ 東野 圭吾【著】
KADOKAWA(入荷済)

自然現象を見事に言い当てる、彼女の不思議な「力」は何なのか。彼女は、悩める人々を救えるのか。「ラブラスの魔女」の前日譚

おにいちゃんさんかんび
くすのきしげのり【作】
光村教育図書(入荷済)

今日は幼稚園に通う妹の参観日。急用で両親が行けなくなってしまったため、シンタロウが代わりに参観に行くことになりました。妹ががっかりしないよう、他のお父さんやお母さんよりも上手に折り紙を折ろうと頑張りますが…。

環境ポスター入選作品

救おう!地球が赤くなる前に!!

上毛中1年 橋本 大翼

環境標語入選作品

- いつまでも 自然がかがやく 上毛町 しま だいや 友枝小4年 島 汰唯也
- はじめよう 節電・節水 クールビズ ますざわ ひろき 唐原小6年 増澤 拓紀

たけのこと人参の煮しめ

- 〈材料〉2人分
- 煮汁(1:1:8)
 - しょうゆ・薄口しょうゆ 各12.5ml(各小さじ2と1/2)
 - みりん25ml(大さじ1と2/3)
 - だし200ml(カップ1)
 - ゆでたけのこ1/2本(200g)
 - 人参3cm
 - 干し椎茸2枚
 - こんにゃく1/5枚
 - 菜の花4本
 - 木の芽適量

- 〈作り方〉
- ①干し椎茸は水で戻し、軸を切る。たけのこは穂先と根元を切り落とし、食べやすい大きさに切る。
 - ②人参は5mm厚さの輪切りにする。耐熱容器に入れ、水少々を加えてラップをし、電子レンジ(600W)に2分間かける。
 - ③こんにゃくは5mm厚さに切り、真ん中に切りこみを入れ結びこんにゃくにする。菜の花はざるに入れて熱湯をかける。
 - ④鍋にたけのこ、椎茸、人参、こんにゃくを入れて煮汁を加え、落とし蓋をして強火にかける。煮汁が減ったら、菜の花を加えて煮かため、器に盛り、木の芽を添える。



地産地消 レシピ

上毛町食育ボランティアグループ

おすすめ本

お母さんが頑張らないラクちん片付け	こみや まり 小宮 真理【著】	辰巳出版
雨と詩人と落花と	はむろ りん 葉室 麟【著】	徳間書店
花のいのち	せとうちひかり 瀬戸内寂聴【著】	講談社
青空と逃げる	つじむら みづき 辻村 深月【著】	中央公論社
モンスター・ホテルでプレゼント	かしわば るいこ 柏葉 幸子【著】	小峰書店

※すべて入荷済

※学校・学年の表記は3月時点のものです。