



▲①桑野池に築かれた築堤の名残



▲②岩木大池に残る築堤跡



▲③築堤から見る安雲光林寺

築堤

上毛風土記 こうげのみどき

Vol. 149

先月は宇島鉄道の橋についてのお話でしたが、今月は築堤についてご紹介します。築堤とは、堤防を築造することをいいますが、周囲より高くして道路や鉄道を通した部分についても築堤といえます。今回は後者の意味での築堤です。この築堤は、桑野池と岩木大池に築かれていました。どちらも池をまつすぐにつつ切つて築堤が築かれ、線路が敷設されていました。桑野池の築堤は、現在では町道となつていますが、歩道側が線路の敷設当時の面と考えられています。池の大きさは当時と変わらな

いと思われ、長さ約二〇〇メートル程の築堤が築かれたのでしよう。満水時の池の水面までは、約一・八メートル程です。一方、岩木大池には線路敷設当時の築堤が現在も残っています。築堤上面の幅が約三メートルで、長さが約二三〇メートルあります。満水時の池の水面までは、約一メートル程しかありません。両池の築堤は、当初宇島鉄道の線路敷設工事を計画した通りの箇所に建設されました。国立公文書館に残る「宇島鉄道工事方法中変更理由書」という資料によると、計画はしたもの、岩木大池や桑野池のような数ヶ村に隣接する灌漑用水池を横断することで、多数の利害関係者の衝突を生むことが考えられるという理由で、一旦は両池を迂回するルートで設計変更されていきました。しかし、利害関係者と協議したところ、両池ともに横断に支障はないとの意見であったので、当初の計画通り築堤を築いて、両池を横断するルートで建設することになったようです。このことには、当時建設に携わっていた工学博士の山田寅吉氏も拍子抜けしたようです。当時の人たちの、宇島鉄道敷設に期待する思い入れは相当なものだったのでは

*資料提供 宇島鉄道研究会

教務課文化財保護係 矢野 和昭

マダニに注意しましょう!



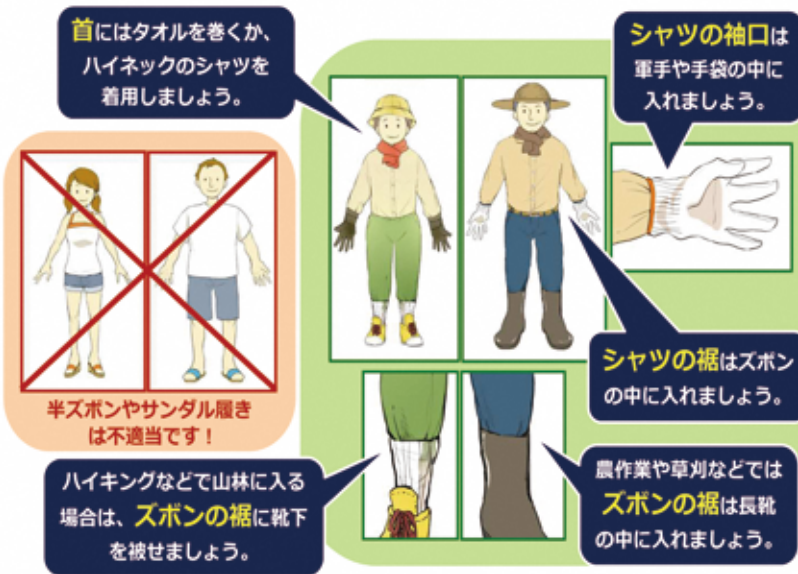
マダニの活動が活発な時期になりました。

ウィルスを保有するマダニに咬まれると「重症熱性血小板減少症候群(SFTS)」に感染するおそれがあります。

農作業、森林整備やレジャーなどで畑、山、草むらなどに入る場合は、マダニに咬まれないよう十分注意しましょう。

マダニから身を守る服装

野外では、腕・足・首など、肌の露出を少なくしましょう!



出典 国立感染症研究所昆虫医科学部

●「SFTS」の主な症状

6日～2週間程度の潜伏期間を経て、発熱、消化器症状(食欲低下、嘔吐、下痢、腹痛など)が現れ、重症化すると死に至ることもあります。

●マダニに咬まれたら

吸血中のマダニに気付いたら、つぶしたり、無理に引き抜いたりせず、医療機関(皮膚科など)で処置を受けてください。

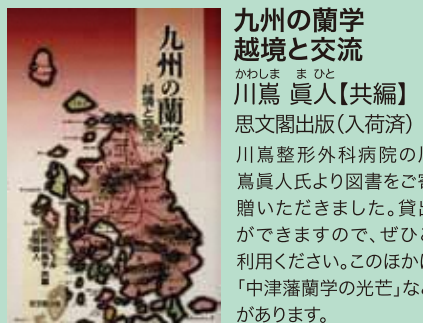
マダニに咬まれた後、数週間程度は体調の変化に注意し、発熱などの症状が認められた場合は医療機関で診察を受けてください。

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/毎週月曜日、年末年始、特別蔵書点検



九州の蘭学 越境と交流
かわしま まひと 川島 真人【共編】
思文閣出版(入荷済)
川島整形外科病院の川島真人氏より図書をご寄贈いただきました。貸出ができますので、ぜひご利用ください。このほかに「中津藩蘭学の光芒」などがあります。



古寺巡礼 第1集～第5集

土門 拳【著】

美術出版社(入荷済)

椎木年正氏より図書をご寄贈いただきました。写真家の土門拳氏が1950年代から1970年代にかけて日本各地の寺院や仏像などを撮影した写真集です。こちらは貴重な図書であるため、館内での閲覧となっております。

おすすめ本

みんなの脳活性編み物全70点	やまもといちりき	ブティック社
長兵衛天眼帳	山本 一力【著】	KADOKAWA
ロンリネス	桐野 夏生【著】	光文社
ねるじかん	鈴木 のりたけ【作・絵】	アリス館
ごんげさま	京極 夏彦【文】	汐文社

※すべて入荷済

環境ポスター入選作品



上毛中1年 すぎやま ゆか 杉山 結香

環境標語入選作品

我が町は 自然あふれる 上毛町
わたなべ まなと 渡邊 愛斗
上毛中1年

ちょっとまで 出しばなしの 水止めよう
上毛中2年 できち ゆり 出口 祐里

※学校・学年の表記は3月時点のものです。

とうもろこしの鶏だんご

上毛町食育ボランティアグループ

- 〈材料〉4人分
- 鶏ももひき肉300g
 - 玉ねぎ1/3個
 - 青ピーマン2個
 - 赤ピーマン1個
 - 溶き卵1/2個分
 - しょう油、砂糖、ごま油、片栗粉各小さじ2
 - 塩小さじ1/2
 - 粒コーン缶大1缶(260g)
 - 片栗粉大さじ4
 - 揚げ油適量

〈作り方〉

- ①玉ねぎはみじん切りにする。ピーマンはヘタと種を取り除いて3cm幅に切る。
- ②ポウルにひき肉とAを入れ、粘りが出るまでねり混ぜる。粘りが出たら、玉ねぎを加えてさらに混ぜる。
- ③皿に水気をよく切ったコーンと片栗粉を混ぜて広げる。
- ④②を12等分に丸め、③をまわりにつける。
- ⑤フライパンに揚げ油を150～160度に熱し、④を入れてきつね色に揚げる。ピーマンも素揚げして盛り合わせる。



地産地消 レシピ