



▲耶馬溪駅の便所(乙)跡



▲駅名標だけの百留駅

こうげのみどき
上毛風土記 Vol.150

駅と建物

昭和三年、宇島鉄道株式会社発行の『宇島鉄道沿線案内』のはしがきには「宇島鉄道は海陸の運輸交通最も便利なる宇島港より山水の風景極めて絶佳なる耶馬溪に通ずる一路」〇哩強の軽便鉄道にして沿線各停車場には千歳の歴史を有する上代文化の遺跡多く天然に恵まれたる風光明媚の景勝亦少なからず。」とあり、駅名と近くの観光名所を紹介しています。現在の観光情報誌のようなもので、町内の遺跡を例にとると「友枝駅」では「瓦窯の跡(友枝瓦窯跡)」が、「百留駅」では「百留の百穴(百留横穴墓群)」が、「耶馬溪駅」では「弘法窟(有野弘法窟)」などが案内されています。

さて、今月号でご紹介するのは、宇島鉄道の各駅に付設されていた建物の名称と数です。宇島鉄道には豊前市域に五駅、上毛町域に臨時駅の光林寺駅を含めて十駅ありました。北九州市立いのちのたび博物館所蔵の資料から、上毛町にあった宇島鉄道の駅名と、駅に付随する建物名称をあげてみると、以下ようになります。「安雲―停車場

安雲光林寺の法會

西吉富安雲光林寺では二十日から二十六日迄七日間布教師稻田獅子座を招聘し副住職披露法會を執行するのて宇島鉄道株式會社では其間臨時列車を運轉し光林寺驛往復に限り運賃五割引をなすと

▲臨時列車のお知らせ
(築上新聞 昭和5年4月21日)

(乙)・便所(丙)・雜器庫・井戸」「友枝―停車場(中間)・便所(乙)・貨物上家・雜器庫・井戸」「下唐原―停車場(乙)・便所(丙)・雜器庫・井戸」「上唐原―停留所・便所(丙)」「原井―停留所・便所(丙)」「耶馬溪―停車場(甲)・便所(乙)・貨物上家・雜器庫・ランプ室・井戸」となっています。「停車場」だけでも建物規模により、「甲・中間・乙」と三ランクに分けられており、その下の更に簡易なもの「停留所」となっています。また同様に、「便所」についても建物規模で「乙・丙」の二ランクに分けられています。上毛町内には他に、「中唐原」「百留」「鮎返」と、臨時駅の「光林寺」がありました。が建物名称が資料には登場しません。どうやら駅名標が立っているだけの駅と思われる、寂しいかぎりです。しかし資料からは、建設予定のものなのか、実際に建設されたものなのかは残念ながら不明です。

本年広報の二月号から永きにわたり宇島鉄道に係わるお話でしたが、現時点で収集できた資料を基にご紹介できるのも、今月号で最後になります。皆さんの家に宇島鉄道の写真など、新たな資料が見つかったらご一報ください。よろしくお願ひします。

*資料提供 宇島鉄道研究会
教務課文化財保護係 矢野 和昭

こうげの野草ワークショップ

～ハーブ王子と野草生活(夏編)～

7月11日(水)に西友枝体験交流センター「ゆいきらら」において、「ハーブ王子」こと山下智道さんを講師にお迎えし、野草の効能や活用方法をわかりやすく楽しく教えていただきました。二反田醤油さん開発中のヨモギ醤油を使った調理体験や野草ランチバイキングも大盛況でした。

参加者の皆さんからは「大変勉強になった」、「地元のお宝を発見できた気がしました」、「野草料理は香りもよく、とてもおいしかった」という声をいただき大好評でした。次回は11月に開催予定です。



「田んぼの学校」開校

～農業体験を通じて田んぼの大事な役割を学ぶこと～

6月21日(木)、22日(金)に西友枝体験交流センター「ゆいきらら」において、「田んぼの学校」が開校され、友枝小学校4年生12名と北九州市立鴨生田小学校5年生74名が参加しました。田植え体験では、児童が横一列に並び、泥に足を取られながら昔ながらの田植えを行いました。次回は10月に稲刈り体験を行い収穫したお米を食べてもらう予定です。

また、峯正弘さんを講師にお招きし、ビオトープで生きもの観察を行いました。イモリやカエル、ヤゴなど多くの生きものを採集し、班ごとにまとめて発表しました。



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>

ハッピーシニアの参考書

かわむら みやこ 河村 都【著】

海竜社(入荷済)

群れない、とらわれない。頭を柔らかく、心を軽やかに。著者が実践している「ハッピーシニア」になるための発想や行動のポリシーを紹介し、気持ち前向きになれる言葉を綴った「幸せカルタ」も収録。

ペンギンクルーズ

のはな はるか【作】

くもん出版(入荷済)

ペンギンクルーズは、ペンギンみんなの憧れの旅。大きな船に乗って南の島をめざします。ペンギンたちがどんな風に過ごしているか、のぞいてみましょう。物語を見つけて楽しむ絵本です。

おすすめ本	あい ば あや 愛波 文【著】	講談社
ママと赤ちゃんのぐっすり本	ながおか ひろ き 長岡 弘樹【著】	祥伝社
道具箱はささやく	つじむら みづき 辻村 深月【著】	講談社
噛みあわない会話と、ある過去について	ふく だ いわ お 福田 岩緒【作】	PHP研究所
しゅくだいクロール	いも と よう こ【作】	金の星社
ねことねずみ		

※すべて入荷済

環境ポスター入選作品



上毛中2年
みな な こ
峯 菜 々 子

環境標語入選作品

省エネで 救えるぼくらの 緑の地球

上毛中1年 かわい やまと
河合 大和

一滴の 水の尊さ 考えよう

上毛中3年 にしだ すずり
西田 桜里

※学校・学年の表記は3月時点のものです。

なすの肉詰め揚げ

- 上毛町食育ボランティアグループ
- 〈材料〉2人分
- なす ……小4本
 - 肉だね
 - 鶏ひき肉 ……140g
 - 長ねぎのみじん切り・10cm分
 - おろししょうが ……1かけ
 - 片栗粉 ……小さじ2
 - 塩 ……小さじ1/2
 - こしょう ……少々
 - パン粉 ……大さじ3
 - 揚げ油 ……適量
 - レタス ……適量
 - ミニトマト ……2個
 - レモンのくし形切り ……1切れ

- 〈作り方〉
- ①ボウルにAの肉だねの材料を入れ、粘りが出るまでよく練り混ぜる。
 - ②なすはヘタを残してがくを除き、下から十字に切り込みを深く入れる。①を4等分して丸めてから切れ込みに入れ、へたを下にして全体を押さえながらなすの形に合わせてまとめる。
 - ③バットにパン粉を広げる。②を転がして、肉だねの面にパン粉をまぶす。
 - ④揚げ油を中温(約170℃)に熱し、③を入れる。時々転がしながら約4分、衣がこんがりとし色がくまで揚げ取り出し、油をきる。レタス、トマトとともに器に盛り、レモンを添える。



地産地消
レシピ