



▲能満寺



▲能満寺古墳群発掘調査風景(右の建物が能満寺)

◎上毛町文化と歴史を学ぶ会

能満寺裏の能満寺古墳で現地説明会を行います。興味のある方はぜひご参加ください。

- 日 時 3月31日(日)9時~12時
- 場 所 能満寺古墳(下唐原)
- 集合場所 能満寺墓地駐車場
- 講 師 宮本工氏(上毛町文化と歴史を学ぶ会 会長)
- 問い合わせ先 上毛町文化と歴史を学ぶ会(飯田)
TEL 72-2480
携帯 090-6421-1605

こうげのみどま
上毛風土記 Vol.157

能満寺

先月号の下唐原寺前遺跡の場所は、上毛町大字下唐原にある能満寺のすぐそばで、県道を挟んだ向かい側、圃場整備によって整備された農道や用排水路が調査区ですと紹介しました。今月号は少し能満寺について紹介しようと思います。以下の文章は『こうげの文化財』から引用したものです。

山号は景福山、寺号は能満寺で現在の宗派は曹洞宗、本尊は釈迦如来です。景福山旧記には天台宗として寺院が開かれ、大伽藍があったことが記録されています。しかし、安土桃山時代の天正年間(一五七三~一五九二年)に起きた兵火により焼失してしまい、開山に関する詳しいこと

は良くわかっていません。その後、貞享元(一六八四)年長州赤池村(現山口県下関市)高林寺の寒江禪師が、唐原村の秋吉布右衛門久朋と秋吉愚右衛門久武の協力を得て、曹洞宗として再興しました。

享保二十(一七三三)年、第四世玄瑞禪師が住職のときに、唐原村秋吉仁兵衛尉久利をはじめ各檀家の協力を得て、東西四間、南北六間の本堂の改築を行いました。

能満寺に残されている『大般若経執行施主記録』と記された天満宮大般若経執行記録には、毎年二月二十五日に能満寺の僧侶が天下泰平と国家安全、五穀豊穰、諸病平癒を願う大般若経を転読するため、唐原の天満宮を訪れていたことが記録されています。

他に境内には法華経千部二石、字宝塔などの石造物があります。と『こうげの文化財』に記されています。

※参考文献 『こうげの文化財』

教務課文化財保護係 矢野 和昭

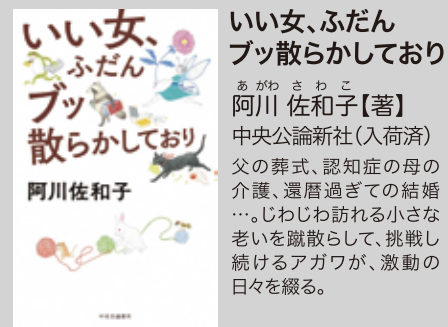
図書館だより

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



おすすめ本	国民とともに歩まれた平成の30年 御即位30年御成婚60年	毎日新聞出版
いだてん 前編(NHK大河ドラマ・ガイド)	宮藤官九郎【作】	NHK出版
つくもがみ笑います	富中恵【著】	KADOKAWA
怪物の木こり	倉井眉介【著】	宝島社
きみを変える50の名言	佐久間博【文】	汐文社

※すべて入荷済



な葉っぱの服も、もういらーん!と脱いで、ふてくされて原っぱで寝ていると、優しい風が吹いてきて…。

環境ポスター入選作品



西吉小6年 よしざき 彩乃

環境標語入選作品

実せんだ 環境守ろう ゴミ拾い	唐原小6年 深田 紘夢
「これくらい」ポイ捨て一つで 無くなる未来	上毛中1年 桐村 真央



都会の生活と地方の生活

CIR(国際交流員)ナリンヤエ

I arrived in Koge at the beginning of August so I have lived here for 8 months already. You might remember that I wrote in my self-introduction article that I lived in Kyoto for 2 years and Nagoya for 4 years. Here, I want to write about my feelings about living in these big cities compared to a rural area of Japan

- I love going to buy groceries at Michi no eki Shinyoshitomi and Sawayakaichi, Taiheiraku because here I can find many vegetables that I can't find in the big cities. For example, I can find morning glory, Basil leaf, Coriander, chili, Yuzu-kosho and Kabosu here. Kabosu and chili are my most favorite items because I usually cook Thai food and chili is necessary for most of the dishes that I cook. Also, I use Kabosu instead of Thai lime. ※ Further, I really like "Yuzu-Kosho". I dip everything in it. I can't live without the joy of spicy. ※Thai lime often used for sour taste of Thai cuisine
- I feel that the level of the food in izakaya here is way better than izakayas in big cities, especially the taste of Karage. Here, I found many izakayas that serve very good food and I want to return again, not because of the drinks but because of the food.
- The sense of community. When I lived in the big cities, I never experience any community events or festivals. Here, I know what's going on in the city by reading town newsletter. When I join the events in the town, people start recognizing me and talking to me in a friendly way. I interact with many local people on various occasions. This is what you can't find in big city life.
- When I was living in Nagoya, I always use the subway, so I never saw the whole city of Nagoya Here I drive everywhere and Koge is not big. These things make it possible for me to get used to Koge very quickly. As foreigners, it's quite difficult to feel comfortable if you don't know where you're living very well. I simply love the feeling of knowing where the farmers' market, convenience stores or even the mayor's house is and this makes Koge really feel like home.

When I applied for Coordinator for International Relations (CIRs) position and if I had been placed in urban area, I would have not been able to broaden my experience in Japan much. I'm glad that I was placed in Koge because I can gain many more new experiences that can only be enjoyed in rural area. Next time, I'll write about many of my first experiences in Koge. Please stay tuned.



上毛町の食材で作られたタイ料理です

私は8月上旬に上毛町へ引っ越しをしました。ここに住んですでに8ヶ月間が経ちます。広報8月号の自己紹介の記事に、私は2年間京都に住んで、4年間名古屋に住んでいることについて、掲載したことを覚えていますか。今月は、都会の生活と地方の生活を比べて感じたことについて書きます。

- 私は、上毛町の道の駅しんよしとみや大平楽のさわやか市へ行くことが大好きです。ここでは都会には置いてない野菜をよく見ることが出来ます。例えば、空芯菜、バジル、パクチー、唐辛子、柚子胡椒、カボスなどです。カボスと唐辛子は最もお気に入りの商品です。タイ料理を作る時、ほとんどの場合で唐辛子が必要となります。また、カボスはタイライム※の代用になります。さらに、私は「柚子胡椒」が大好きです。何にでも付けて食べます。辛いものを食べないと生きていけない私です。 ※タイ料理の酸味づけによく使われる柑橘
- 地方の居酒屋の料理は、都会の居酒屋よりも美味しいと思います。特に唐揚げのレベルは全然都会の居酒屋と違います。この地域に住んで何度も行きたい居酒屋さんをたくさん見つけました。理由は料理がとても美味しいからです。
- 上毛町は地域の活動が活発だと思えます。都会に住んでいたとき、私は地域で行われたイベントやお祭りを体験したことはありませんでした。ここでは、広報「こうげ」を読むと町で行われているイベントなどを知ることが出来ます。私が地域のイベントに参加すると、皆さんが少しずつ私の顔を覚えてくれて、優しく話しかけてくれました。様々な機会でも多くの地域の方々と交流できます。これは決して都会では経験できないでしょう。
- 私は名古屋に住んでいた時、いつも地下鉄を利用していたので名古屋市民全体を見たことがありません。上毛町での生活では毎日運転しています。車移動のいいところは自由にどこにでも行けますし、外を見ることが出来ます。そして、上毛町は広くないため私はすぐに上毛町に慣れることができました。外国人にとって、もし住んでいるところについてよく分かっていなければ落ち着きません。ただ直売所、コンビニ、町長の家までどこにあるかを知っているという感覚が大好きです。今は、上毛町のことが分かってきたので実家のように感じています。

私は国際交流員(CIR)に応募し、都会の市町村に採用されたら、日本の経験をあまり広げられなかったと思います。上毛町に採用されたおかげで都会では味わえない新しい経験を積むことができました。大変嬉しいです。次回は、上毛町で初めて経験したことについて書きます。続報をお待ちください。

揚げない酢豚

〈材料〉2人分

- [1人分 328kcal たんぱく質 18.3g 脂質 19.2g 炭水化物 19.3g 塩分 1.4g]
- 豚肩ロース肉(かたまり) 180g
 - 人参 50g
 - にんにく(すりおろし) 適量
 - サラダ油 適量
 - しょうが(すりおろし) 適量
 - 水 カップ1/4
 - 塩・こしょう 少々
 - 砂糖、酢、ケチャップ 各大さじ1と1/3
 - 片栗粉 適量
 - しょうゆ 大さじ1/3
 - れんこん 50g
 - 顆粒鶏ガラスープ 小さじ1/2
 - ピーマン 40g
 - 片栗粉 小さじ1/2
 - いりごま、レタス 適量

〈作り方〉

- ①にんにくとしょうがはすりおろす(チューブでも可)。豚肉は一口大に切り、Aで下味をつけ、片栗粉を薄くまぶす。れんこんは皮をむいて半月切り、ピーマンと人参は乱切りにする。れんこんと人参は下茹でし、水気を切っておく。
- ②フライパンに油を引き中火で熱し、①のれんこん、人参、ピーマンを焼いて取り出す。油を足して豚肉を両面こんがり焼く、取り出す。
- ③フライパンの油をふき取り、合わせたBを入れてよく混ぜ、煮立ったら②を戻してからめる。器にレタスと一緒に盛り、ごまをふる。



健康 レシピ

一言メモ 肩ロース肉の代わりにこま切れ肉を丸めて作ると、やわらかく仕上がります。



上毛町食生活改善推進協議会(男性料理教室)