

こうげのみどま
上毛風土記 Vol.161

いし ばし さい すい
石橋 犀水

皆さんは石橋犀水先生をご存知でしょうか。比較的年齢が高めの方はご存知かもしれませんが、そうでなくともご存知の方は、きつと書道をしている方だと思えます。というのも、石橋先生は、書道界では名の通った方だからです。旧新吉富村の名誉村民であり、公益財団法人日本書道教育学会の創立者でもあります。

ここで、日本書道教育学会のホームページより引用し、石橋先生について簡単に紹介したいと思います。

「二八九年、福岡県(註:福岡県築上郡西吉富村大字矢方)に生まれる。書家。広島文理科大学にて文学博士号取得。日本における戦後書道教育の第一人者。文部省検定試験委員(習字科)、高等学校指導要領委員として教科書の執筆を手がける。東京美術学校(現在の東京芸術大学)、陸軍幼年学校、学習院で講師を勤めるほか、新潟大学教授、二松学舎大学名誉教授、日本書道芸術専門学校創立、校長を歴任し、小学校から大学までを含む学校教育における書道過程の確立に専念。書道の普及と流派を超えた書道教育を主張。また、書道教育学会審査委員長、日展審査員、毎日書道展、読売展において審査員として活躍。その生涯を書美の追求、創作、書道教育の振興に従事。」とされています。



さて、なぜ今号で石橋犀水先生を取り上げたかと申しますと、公益財団法人日本書道教育学会から、石橋先生の立派な年譜パネルと書籍を寄贈いただいたからです。現在、上毛町歴史民俗資料館の玄関を入ると正面近くの場所に石橋先生のコーナーを設けて展示しています。書道に興味のある方も、興味をお持ちでない方もぜひ一度見学にいらしてください。まちがいなく、郷土の偉人といえる人物です。

※引用文献 公益財団法人日本書道教育学会ホームページ
教務課文化財保護係 矢野 和昭

地域おこし協力隊員 企画イベント!

大好評! 第2弾 登り窯で焼く作品を作ろう!

6月に開催された作陶イベントはすぐに定員になりましたので、8月にも制作イベントを「東山窯」にて開催します。火入れ当日は、見学イベントとして見学やパネル展示などを行う予定です。詳しくは広報やフェイスブックなどでお知らせします。

※イベント以外でも作品を制作したい方は同一料金で受け付けて頂きますので直接「東山窯」までお申し込みください。
●申し込み先 「東山窯」 TEL 090-1347-9317



講師 畑辺 玄機氏

3回目 8月24日(土) 10:00~15:00
4回目 8月25日(日) 10:00~15:00

- 場 所 「東山窯」(上毛町大字下唐原2260-54)
- 募集人数 各回8名程度(先着順)
- 参加費 1,000円(材料費、焼き代込)
- 申込方法 電話かメールで下記までお申し込みください。
- 申込受付 7月19日(金)から
- 申し込み・問い合わせ先 上毛町地域おこし協力隊(桑原・原野) TEL 72-2111(内線310) Mail: m-kuwahara@town.koge.lg.jp

Googleフォームからも、お申込みができます。

東山窯



マダニに注意しましょう!

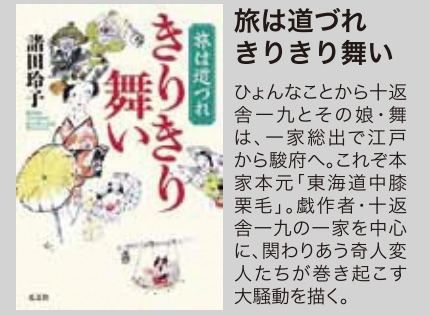
マダニの活動が活発な時期になりました。ウィルスを保有するマダニに咬まれると「重症熱性血小板減少症候群(SFTS)」に感染するおそれがあります。農作業、森林整備やレジャーなどで畑、山、草むらなどに入る場合は、マダニに咬まれないよう十分注意しましょう。

- 「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。

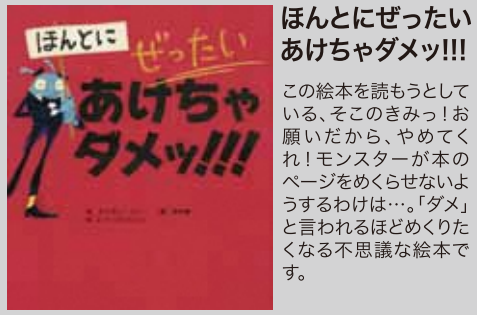


図書館だより

●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
<http://www.koge-lib.jp>



もろた れいこ 諸田 玲子【著】
光文社(入荷済)



アンディ・リー【作】
永岡書店(入荷済)

環境ポスター入選作品



西吉富小4年 こだ ゆうき 児田 優希

環境標語入選作品

残そうよ 森の資源を 大切に

上毛中1年 たにもと 谷本 みきや 樹哉

節水を 心がけて 歯をみがく

上毛中1年 きむら 木村 みなみ

※学校・学年の表記は3月時点のものです。

小松菜といかの中華風ごまあえ

- 上毛町食育ボランティアグループ
- 〈材料〉(2人分)
- いか30g
 - 小松菜40g
 - にんじん5g
 - しめじ10g
 - えのきだけ10g
 - きゅうり20g
 - 砂糖少々
 - 薄口しょうゆ小さじ1/2
 - ごま油少々
 - 白すりごま小さじ1

- 〈作り方〉
- ①いかは皮目に縦に切り込みを入れ、一口大に切り茹でる。水にとり、水気を切っておく。小松菜は3cm長さに、にんじんは千切りにする。しめじは小房に分け、えのきだけは3cm長さに切る。それぞれ茹でて水にとり、水気を切る。
 - ②きゅうりは薄い小口切りにして塩もみする。
 - ③ボウルに①、②を合わせAで調味して白ごまをかける。



地産地消 レシピ

おすすめ本

#名画で学ぶ主婦業 主婦は再びつづやく	たなか みこ 田中久美子【監修】	宝島社
俺、つしま2	おぶうのきょうだい【著】	小学館
笑え、シャイロック	なかやま しちり 中山七里【著】	KADOKAWA
ライフ	おの であるみのり 小野寺史直【著】	ポプラ社
ふたごだよ	サトシン【作】	ポプラ社

※すべて入荷済