



▲筒型碑(下唐原・友の会作成)

みなさんは「下唐原・友の会」というサークルをご存知でしょうか。平成三十年八月号の議会だより、住民登場コーナーでも取り上げられているサークルです。その方たちが下唐原の史跡などを中心に筒型の碑を設置しているのですが、今回紹介するのは「力士若熊・向鳩」の碑です。能満寺の前の県道を少し垂水方面に進んだ左側にあります。

手作りの説明板も建てられていますので下に引用して紹介します。

この石碑刻字の「若熊・向鳩」は、明治後期に活躍した旧・唐原村下野地出身の「西姓」の宮相撲力士の四股名です。

宮相撲とは、神社の祭礼の際などに神社の境内で奉納興行される相撲で、五穀豊穡を願う年中行事の一つとして、全国の多くの神社で行われていたようです。元々は、相撲は単なる格闘技ではなく、農作物の豊凶を占う「神占い」の神事と農耕社会で氏神様に感謝する収穫祭とが結びつき、宮相撲として発展したのだらうと考えられています。その後、力比べ・格闘技として

# 宮相撲力士頌徳碑

上毛風土記

Vol. 164



▲頌徳碑

の相撲に変わってきて、村の若者を中心に相撲が行われるようになり、大抵の宮相撲では、神社の境内に藁を束ねて子どもや青年による団体戦などの前相撲、次いで宮相撲力士によるメインイベントが行われたようです。宮相撲で力量を認められると四股名を付け、また村人から化粧まわしが贈られ、力士頌徳碑も建立されました。この「若熊・向鳩」の石碑も旧・唐原村住民によって建立されたと伝えられています。若熊と向鳩は親子二代の宮相撲力士だったようです。

『大平村誌』には、記念碑や墓などに残されている力士の名を十二名挙げています。かつて宮相撲は娯楽の一つとして楽しまれ、祭り行事として盛大に催行されたそうです。

※頌徳碑 徳をほめたたえて建てられた碑

\*引用 下唐原「友の会」案内板より

教務課文化財保護係 矢野 和昭

## 地域おこし協力隊 レポート



こんにちは！地域おこし協力隊情報発信担当の原野です。

今回は15年ぶりの登り窯復活に挑む東山窯の作品制作イベントの様子をお伝えします。

## 登り窯復活へ！作品制作イベント実施！

下唐原の茶畑の中にひっそりと佇む東山窯。そこには使われなくなって15年ほどになる登り窯がありました。

窯のオーナーで陶芸家の畑辺さんも再び火を入れたいという思いはあるものの、薪の調達など課題は山積み。そんな登り窯を復活させるべく、地域の人々も巻き込んで動き出しました。



レンガづくりの登り窯は作品を入れるスペースが3段あり、約300点も入るのだそう。そこで地域おこし協力隊は登り窯で焼く作品を集めるため、作品制作イベントを企画。6月と8月に開催したイベントでは陶芸が初めての方も含め、町内外から30名近くがそれぞれ作りたい作品を四苦八苦しながら制作しました。

登り窯への火入れは12月に行う予定です。燃料として使う薪も解体する廃屋から調達し、現在は薪割り中。復活へ、着々と準備を進めています！



## 10月13日(日)「上毛祭」開催！

かつて天平文化が花開いた奈良時代、政治、経済の中心であった豊前国上毛郡衙政庁跡が現在の大ノ瀬官衙遺跡です。

今年も五穀豊穡に感謝して「上毛祭」を10月13日(日)正午から開催します。米俵リレーや奉納台車レースをはじめ、太鼓演奏、神楽など多彩なパフォーマンスをお楽しみいただけます。また上毛町のグルメが並ぶ「ふるさとグルメ展」も同時開催します。フィナーレは秋の夜空を花火が彩ります。「上毛祭」にあわせてコスモスとマリーゴールドも見ごろを迎えます。ぜひご来場ください。詳細はポスター・チラシをご覧ください。

●問い合わせ先 企画情報課 企画情報係 TEL 72-3112(内線125)



## 図書館だより

げんきの杜図書館 TEL 72-1633

### 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>



### センス・オブ・シェイム 恥の感覚

食べ放題での「元取り」食い。ブックカバーをしないで本を読む。SNSでの手作り料理自慢。「何を恥ずかしいと思うか」には人によって差がある。共感を呼び起こすエッセイ集。

酒井 順子【著】  
文藝春秋(入荷済)



### おもちゃになりたい にんじん

りこちゃん「にんじん、きらい。おもちゃが好き！」と言うのを聞いてしまったにんじんは大ショック！好かれたい一心で、にんじんをやめておもちゃになることを決意しますが…。にんじんのいじらしさにキュンとする絵本です。

石神 愛【作】  
岩崎書店(入荷済)

### 環境ポスター入選作品



上毛中1年 宮内 萌衣

### 環境標語入選作品

- 着ない服 お店に行って リサイクル  
西吉富小4年 西田 翔
- お買い物 忘れないで エコバッグ  
友枝小5年 福谷 夏菜

※学校・学年の表記は3月時点のものです。

## 豚ひき肉の磯辺焼き

[1人分 318kcal たんぱく質 19.0g 脂質 18.0g 炭水化物 14.8g 塩分 2.1g]

### ＜材料＞(2人分)

- 豚ひき肉 .....180g
- にんにく(みじん切り) .....1かけ
- しょうが(みじん切り) .....1かけ
- ねぎ(みじん切り) .....適量
- 塩こしょう .....少々
- パン粉 .....適量
- 焼きのり .....1枚
- ごま油 .....小さじ1
- しょうゆ .....大さじ1と1/3
- みりん .....大さじ1と1/3
- 酒 .....大さじ1と1/3
- トマト・レタス .....付け合わせ

### ＜作り方＞

- ①ボウルにひき肉、みじん切りにしたにんにく・しょうが・ねぎ、塩こしょう、パン粉を合わせ、手でよくこねる。丸く成型し、のりを巻く。
- ②熱したフライパンにごま油を引き、①を並べる。中火で炒め、肉の色が変わったらAを加えて全体にからめながら、汁けがなくなるまで煮詰める。
- ③器に盛り、トマトとレタスを付け合わせる。



健康 レシピ

### 一言メモ



のりはビタミン、ミネラル、食物繊維など日本人に不足しがちな栄養素を多く含んでいるため、普段の食事にとり入れた食材です。

食生活改善推進協議会