



▲筒型碑(下唐原・友の会作成)

手作りの説明板も建てられていますので以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、神社の祭礼の際に神社の境内で奉納興行される相撲で、五穀豊穣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ろうと考えられています。その後、力比べ・格闘技として



▲頌徳碑

の相撲に変わってきて、村の若者を中心には相撲が行われるようになり、大抵の宮相撲では、神社の境内に墓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マーチインイベントが行われるようです。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・唐原村住民によつ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。

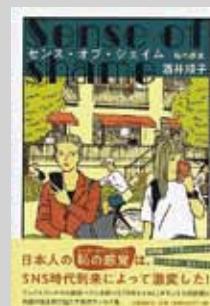
かつて宮相撲は娯楽の一つとして楽しめ、祭り行事として盛大に催行されたそうです。

*引用
※頌徳碑
下唐原・友の会案内板より

教務課文化財保護係 矢野 和昭

図書館だよ!

げんきの杜図書館 TEL 72-1633



酒井順子著
文藝春秋(入荷済)

おすすめ本

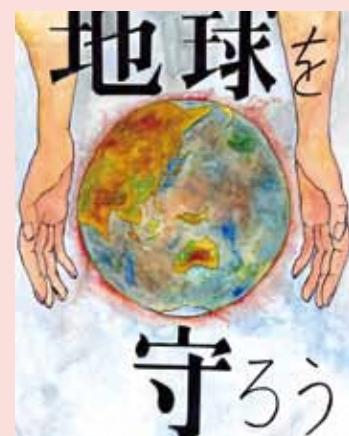
頭のいい子に育つ0歳からの親子で音読
落花狼藉
伊勢佐木町探偵ブルース
角野栄子エブリディマジック
おつきさまのともだち



石神愛著
岩崎書店(入荷済)

山口謠司著
朝井まさか著
東川篤哉著
角野栄子著
カワチレン著
さくら舎 双葉社 祥伝社 平凡社 学研プラス

環境ポスター入選作品



上毛中1年 みやうち 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。

宮相撲力士頌徳碑

上毛風土記
Vol.164

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つて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畠辺さんも
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！

上毛祭



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跡
が現在の大ノ瀬官衙遺跡です。

今年も五穀豊穣に感謝して「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、神樂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)

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



健康
レシピ

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。

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
い食材です。