

かつての相撲大会の優勝記念写真

昭和29年、村の相撲大会の優勝記念写真

参考文獻「大平村の文化財」  
「たいへい」大平村 村制五十周年記念誌  
教務課文化財保護係 矢野 和昭



▲昭和29年、村の相撲大会の優勝記念写真



▲四本檜柱

# 四本檜柱

上毛風土記 Vol.166

二回にわたり上毛町に残る宮相撲力士頌徳碑を紹介してきました。今回紹介するのは東上の八社神社に残るともめずらしい土俵についてです。

昭和五十年に大平村教育委員会により発行された『大平村の文化財』という冊子に、以下のように書かれています。「八社神社の境内東側階段の下にあり、ここは古くから宮相撲のあったところ、この地方は郡内でも指折りの相撲どころ。話は約百六十年前にさかのぼる。(\*現在では約二百年前になる)当時、大河内部落の相撲取大坪某外数名が英彦山に参拝して神社の境内にあった自然生えの檜苗四本を持ち帰った。それをこの土俵に記念木として植えて大事にそだてたのが今やこの通りの大木四本。胸高周囲一・九〇メートル(二・三四メートル)。まこと根の生えた四本柱はめずらしい。三年前(\*昭和四十七年)から少年相撲が復活して、この四本柱が再び脚光をあびている。」とされていますが、現在の檜は平成四年に植え替えられたもののように、胸高周囲は〇・八五メートルほどです。また、今では少年相撲も行われていません。

かつての相撲大会の優勝記念写真

かつての相撲大会の優勝記念写真

## 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。今回は川底柿グラブリの審査会の様子をお伝えします。



## 柿の溝のように奥が深い「川底柿」

秋も深まり、町内各地に実る柿が季節の移ろいを感じさせてくれます。

上毛町で柿といえば、4本の深い溝が特徴的な「川底柿」。

先日、第8回目となる川底柿グラブリの審査会が行われ、審査員が出品された川底柿を見た目や糖度、食感など実際に食べ比べ評価しました。

役場の敷地内で育てられた川底柿も基準品として並べられましたが、見た目の美しさや大きさ、味の違いも歴然たる差だったようで、生産者の方々がどれだけ手をかけて大切に育てているか伝わりました。

このあたりでは渋抜きした柿のことを「あおし柿」といいますが、私が学生時代を過ごした

石川県ではこの時期になると「さわし柿」としてスーパーに並んでいたのを覚えています。地域や渋抜きの方法で呼び方が違うようです。

### 里古りて柿の木持たぬ家もなし

松尾芭蕉もこう詠んだように、古くから人々の生活に根付いている柿もその歴史をひも解くと地域の暮らしが見えてきて面白いかもしれませんね。



## ハーブ王子とこうげの野草を観察

10月26日(土)、「ハーブ王子」として全国各地でご活躍されている野草研究家の山下智道(やましたともみち)さんをお迎えし、野草観察会(脱ビギナー編)を西友枝体験交流センターゆいきららで開催しました。

観察会が行われた松尾山周辺は野草の宝庫で、サラシナショウマや山アザミなどを発見。参加者も熱心にメモを取りながら説明を受けていました。野草ランチをいただいた後は摘みたてのヨモギを使ったハンドクリームを作りました。

参加者の皆さんから「すごく楽しく元気の出るメニューでした」、「野草の知識が身についた」と大好評でした。



●問い合わせ先 企画情報課 企画情報係 TEL 72-3112(内線122)

## 煮込みハンバーグ

[1人分 370kcal たんぱく質 21.7g 脂質 22.7g 炭水化物 17.9g 塩分 2.1g]

〈材料〉(2人分)

- 合いびき肉 ……………200g
  - 玉ねぎ ……………35g
  - しめじ ……………60g
  - 卵 ……………1/3個
  - パン粉、牛乳 ……………大さじ3
  - 塩・こしょう ……………少々
  - サラダ油 ……………大さじ1/2
- ケチャップ ……………大さじ2
  - ウスターソース ……………大さじ1
  - 酒 ……………大さじ1
  - 水 ……………200cc
  - 砂糖 ……………小さじ2/3
  - 固形コンソメ ……………1/3個
  - 水 ……………大さじ1
  - 片栗粉 ……………大さじ1/2
  - パセリ ……………適量

〈作り方〉

- ①玉ねぎはみじん切りにし、しめじは石づきを取ってほぐす。Aは合わせてよくふやかしておく。
- ②ポウルにひき肉と塩・こしょうを入れてよくこね、①の玉ねぎ、Aを加えて混ぜ、成型する。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、②を並べる。両面をこんがり焼いたら取り出す。
- ④③のフライパンの油を軽くふき取り、しめじとBを加えて煮立ったら③を戻す。ふたをして5分煮、ふたをとって煮汁をかけながら煮詰める。Cの水溶性片栗粉でとろみをつける。器に盛り、パセリをふる。



健康 レシピ

一言メモ

冷めてもやわらかいハンバーグです。煮汁が少ない場合は水を足して調整してください。

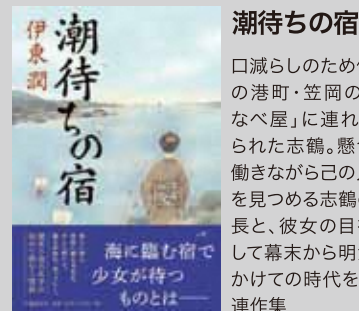
食生活改善推進協議会(男性料理教室)

## 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>



伊東 潤【著】  
文藝春秋(入荷済)

おすすめ本

やまと尼寺精進日記2

皮膚科専門医が見た! ざんねんなスキンケア47

みちづれの猫

ふしぎ菓菓子屋銭天堂12

かがみとチョコリ



シェリー・ダスキーリンカー【文】  
ひさかたチャイルド (入荷済)

### はたらくくるまたちのクリスマス

今年最後の大仕事をクリスマスまでに仕上げようと、工事現場で休まずはたらくくるまたち。クリスマス・イブの夜、帰り道でプレゼントを見つけ…。乗り物が大好きな子どもたちに贈る、クリスマス&「おやすみなさい」の絵本です。

## 環境ポスター入選作品



上毛中2年 みやうち も え 宮内 萌衣

## 環境標語入選作品

ポイ捨ては 町も心も 汚れるよ

上毛中1年 せぐち の の か 瀬口 乃々夏

ムダ使い こまめに消灯 心がけ

上毛中2年 きむら み な み 木村 みなみ

※すべて入荷済