

こうげのみどき
上毛風土記

Vol. 167

東上八社神社

先月号で東上の八社神社に残るともめずらしい土俵について紹介しました。今回は改めて東上の八社神社について触れてみようと思います。

東上の八社神社は上毛町大字東上三三七番地一にあります。東友枝川と有田川が合流する西側のポツンと小高い丘の上に、主な建物が現在も残っています。八社神社の歴史は古く、『こうげの文化財』によると明神宮という名称で天照大神を祀っていました。年々を経るに従って祭神が増加したようです。現在では十五もの神様を祀っています。この八社神社ですが、百年以上前の明治三二年(1898)に刊行された『大日本名所図録・福岡県之部』にも紹介されている神社で、二五三の名所が紹介されているうちのひとつです。ちなみに現在の上毛町で紹介されているのは、東上の八社神社と垂水の八坂神社の二か所です。

昭和六〇年(1985)に『福岡県名所図録図絵』として復刻された時の解説に、『図絵一枚一枚に画かれている木立、建造物など非常に正確なものであり』と記されています。下の図絵がそこに掲載されているものです。二本の川が合流する場所といい、非常に忠実に画かれています。鳥居や階段、門、建物配置など現在と変わっていません。通りを往來する人や、神社にお参りする人の姿も画かれており当時の隆盛さをしのべます。

*参考文献

『こうげの文化財』
『福岡県名所図録図絵』

教務課文化財保護係 矢野 和昭



▲現在の八社神社(正面から)



▲八社神社の図

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。

今回は今が旬の「こうげレモン」を紹介します。

町の特産品「こうげのレモン」

最近、道の駅などでレモンが売られているのを見かけませんか？

町ではレモンを新たな特産品として売り出そうと数年前から力を入れています。

その爽やかなイメージから夏の果物だと思っていたのですが、国産レモンのシーズンは11月から1月にかけて。まさに今が最盛期なのです。



そんなフレッシュなこうげのレモンをイメージしたポスターを作りました！

ふるさと納税の返礼品に折り込みチラシとして全国に送られるそうです！

「レモンの町」といわれる日も近いかもしれませんね。

こうげのレモン、私はレモンティーにして美味しくいただいています。

国産、しかも上毛町産なのでそのまま使っても安心。寒い冬もこれで乗り切れそうです。



第11回 上毛町小学生カルタ大会 結果

12月1日(日)、南吉富校区子ども会育成会の主催により、げんきの杜大広間にて第11回上毛町小学生かるた大会が開催され、参加者40名による熱戦が繰り広げられました。結果は以下のとおりです。

◎低学年の部(1～3年)

優勝	木下 明音	(西吉富小学校 2年)
準優勝	熊谷 希	(南吉富小学校 3年)
3位	春日 伊織	(西吉富小学校 2年)
	仲野 真彩	(南吉富小学校 1年)

◎高学年の部(4～6年)

優勝	藤村 桃華	(南吉富小学校 6年)
準優勝	穴田 ゆりえ	(南吉富小学校 5年)
3位	杉岡 侑磨	(唐原小学校 6年)
	春日 雫	(西吉富小学校 6年)



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>



あさだ しろ
浅田 次郎【著】
文藝春秋(入荷済)

おすすめ本

図解日本人なら知っておきたいしきたり大全

はい、さようなら

居酒屋ばったり おかわり！

はじめてのドラえもん

歌姫フィニーと魔法の水晶

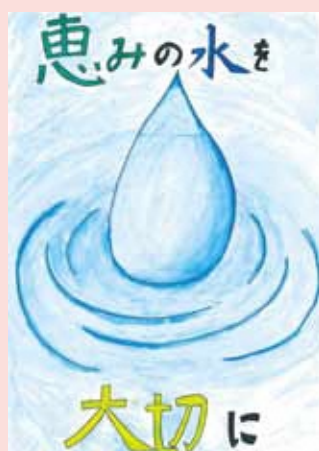


おくはら ゆめ【作】
大日本図書 (入荷済)

おしょうがつかみさま

お正月の神さまは、毎年毎年、姿を変えてやってくる。動物たちはおうちをきれいに掃除して、しめ飾り、門松を飾ってお正月の神さまを呼びます。神さまは、どんな姿でやってくるのでしょうか？

環境ポスター入選作品



上毛中2年 いわぶち ゆうり
岩淵 友例

環境標語入選作品

まず一步 言うだけじゃなく やってみよう！

上毛中3年 すぎやま ゆか
杉山 結香

少しでも 地球にやさしく エコモード

上毛中3年 やの はる
矢野 陽

りんごきんとん

[1人分 138kcal たんぱく質 0.7g 脂質 0.2g 炭水化物 34.5g 塩分 0.1g]

〈材料〉(6人分程度)

●さつまいも	350g
●りんご	中1個
●ゆず(またはレモン)の絞り汁	大さじ1
●砂糖	75g
●水	70ml
●塩	ひとつまみ

〈作り方〉

- ①さつまいもは皮をむいて輪切りにし、水にさらす。やわらかくなるまで茹でて、熱いうちにつぶす。
- ②りんごは皮をむいて小さめに切り、鍋に入れて砂糖、水を加え、弱火でやわらかくなるまで煮る。
- ③②にゆずの絞り汁を入れて、①と合わせる。弱火にかけて、塩ひとつまみを加え、水分が飛ぶまで練る。

一言メモ



りんごとゆず果汁でさっぱりとした仕上がりになります。砂糖とゆずの絞り汁はお好みで量を調整してください。