



完熟あまおう こうげでいちご狩り

地域おこし協力隊員の原野です。福岡県のいちごといえばなんといっても「あまおう」。そんなあまおうを贅沢にも食べ放題でいただける、町内のいちご農園をご紹介します♪ どちらもこだわりを持って育てられた美味しいいちごです！ この春は友人や家族と一緒に、いちごをほおぼるのはいかがでしょうか？

地域おこし協力隊 レポート



らんらんふぁーむ ☎ 050-3590-1583 (吉岡609-1)



ナチュラルファーム菓樹さんの裏山にあるのが蘭(あららぎ)さん営む「らんらんふぁーむ」。ハウス前では黒ヤギの「あんこ」も出迎えてくれます。一口食べたらフワッと広がる、美味しさつまった濃厚ないちごが特徴です！

- 開園時間 3月から5月(10:00~)不定休 30分食べ放題 予約不要(予約も可)
- 料金 大人1,500円 小学生1,000円 3歳以上700円 お持ち帰り/100g 200円 お持ち帰りのみの場合/入園料200円

元気farm ☎ 080-4277-5948 (垂水35-1)



昨年からいちご栽培を始めたという元気farmの松本さん。いちご栽培そのものも初めてながらも、「本当に美味しいものを食べて、喜んでほしい！」という熱い想いで臨み、今年からいちご狩り体験をスタート！完熟のあまおうをぜひご堪能あれ！

- 開園時間 3月から5月(10:00~)不定休 30分食べ放題 要予約
- 料金 大人1,500円 小学生1,100円 3歳以上600円 お持ち帰り/100g 230円

上毛風土記

Vol.169

松尾山三社神社

東上の八社神社、垂水の八坂神社に続いて今回は西友枝の三社神社について紹介します。

三社神社は上毛町大字西友枝三三六四番地にあります。三社神社については『大日本名所図説・福岡県之部』で名所としては紹介されていますが、『こうげの文化財』では以下のように記載されています。「孝徳天皇の白雉三(652)年、行妙という修験僧がはじめて山頂に草庵を結び、仏道修行を行ったことが松尾山のはじまりと伝えられています。その後、聖武天皇の神亀五(728)年、英彦山の僧法蓮の弟子である僧能行が松尾山に寺院を建立し、山号を松尾山、寺号を医王寺と名付け朝廷の勅許を得たといわれています。(中略)明治五(1872)年の修験道廃止令により修験道が禁止されてからは、神仏習合形態の寺院は廃止され、神道に転換し松尾山三社神社として残りました。」とされています。縁起としては非常に古い由緒あるものなのです。

さて、松尾山三社神社では、毎年四月十九日の直近の日曜日にお田植祭がとり行われます。今年四月十九日が日曜日なので迷うことなく祭りの当日にあたります。天下泰平・五穀豊穡を祈る祭ですが、今年には二十四節気の穀雨も四月十九日にあたります。穀物に実りをもたらす雨が降り注ぐのは願ってもないことですが、毎年悩ましい天気になりまわされています。それが松尾山のお田植祭の特徴のひとつでもあります。

*参考文献 『こうげの文化財』

教務課文化財保護係 矢野 和昭



▲三社神社二ノ鳥居



▲昨年新しく建てられたお田植祭の説明板

上毛町文化と歴史を学ぶ会

大平楽裏の金居塚古墳群で現地説明会を行います。興味のある方はぜひご参加ください。参加は無料です。

- 日時 3月29日(日) 13:20~ 1時間程度
- 場所 金居塚古墳群(下唐原)
- 集合場所 旧地ビール館前広場集合(大平楽の向かい側)
- 駐車場 旧ふるさと手づくり村(大平楽の向かい側)
- 講師 宮本工氏(上毛町文化と歴史を学ぶ会 会長)
- 問い合わせ先 上毛町文化と歴史を学ぶ会(飯田) TEL 72-2480 携帯 090-6421-1605

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>



はたけなめくみ 畠中 恵【著】 集英社(入荷済)



ロブ・ハドソン【作】 マイクロマガジン社(入荷済)

おすすめ本

マヌケのすすめ	はぎもと きんいち 萩本 欽一【著】	ダイヤモンド社
ねことじいちゃん6	ねこまき【著】	KADOKAWA
コープス・ハント	しもむら あつし 下村 敦史【著】	KADOKAWA
背高泡立草	ふるかわ まこと 古川 真人【著】	集英社
動物と話せる少女リリアーネ13	タニヤ・シュテプナー【著】	学研プラス ※すべて入荷済

環境ポスター入選作品



上毛中3年 やまもと ほの 穂乃 山本 穂乃

環境標語入選作品

- 生き物は ゴミを捨てられ ないている
上毛中1年 こもり ゆうしゅん 小森 優駿
- ちょっとぐらい その感情が 地球破壊
上毛中3年 かじわら ひろき 梶原 寛輝

鶏肉の香草焼き [1人分 279kcal たんぱく質 18.4g 脂質 19.0g 炭水化物 5.9g 塩分 1.4g]

- 〈材料〉(2人分)
- 鶏もも肉 ……1枚(200g)
 - 塩・こしょう ……少々
 - パン粉 ……10g
 - パセリのみじん切り ……小さじ1
 - にんにくのみじん切り ……小さじ1
 - 塩 ……ひとつまみ
 - こしょう ……少々
 - 粒マスタード ……大さじ1
 - サラダ油 ……小さじ1
 - オリーブ油 ……小さじ2/3
 - レタス、ゆずの皮 ……飾り用

- 〈作り方〉
- ①Aを混ぜ合わせ、香草パン粉をつくる。鶏肉は半分に切り、塩こしょうをふる。
 - ②フライパンに油を熱し、鶏肉の皮目を下にして入れ、強めの中火で3分、裏返して1分焼く。オープンの天板にクッキングシートを敷いて皮目を上にしてのせ、皮目にマスタードを塗る。
 - ③マスタードを塗った面に香草パン粉をしっかりとつけ、上からオリーブ油をかける。
 - ④220度に温めたオーブンで焼き色がつくまで10分ほど焼く(トースターでも可)。器に盛り、レタス、ゆずの皮を添える。



健康 レシピ

一言メモ パン粉をつけて焼くことで、油で揚げよりもエネルギーを抑えることができます。

