

肥田町歴史ロマンロードめぐりへ

— 稲枝東小学校6年生課外学習 —

この度、稲枝東小学校が肥田町の「歴史ロマンロードめぐり」に着目いただき、肥田町まちづくり委員会に6年生の生徒さんへ「ゲストティーチャー」として現地での学習をと依頼を受けました。

7月13日、大変に暑い日でしたが85名の皆さん揃って肥田町公民館に先ず到着、最初にまちづくり委員で文化財保護担当の高瀬氏から肥田城を中心に肥田町の今日までの歴史を熱心に受講されました。皆さんにとっては学校での歴史の学習と交叉しても興味深く、新鮮なお話と受け止められ、熱心に筆記もしておられました。

お話と質問の時間を終えてから、早速に3班に分かれて史跡案内立札に沿って、個々に説明を聞きながら歴史ロマンロー

ドめぐりを楽しんでいただきました。

皆さんにとっては、この「肥田町歴史ロマンロードめぐり」の体験学習は、学校生活の中にあつての新発見と映り、いただきました当日の多数の感想文を拝見させていただいても、皆さんが豊かな感受性を上手に育んで来られていることを嬉しく感じましたし、加えて皆さんが「地域の私」をもっと知りたいの声には、私たち地域の大人の果たすべき役割を改めて強く受け止めました。

今回の「ゲストティーチャー」として歴史ロマンロードめぐりが、発展途上の生徒さんたちにとって、少しでも次の架け橋へのお役に立てれば嬉しいです。



hida

広報

ひだ

町木



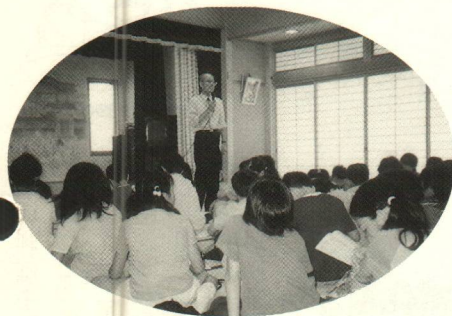
第23号

肥田町
郷づくり委員会
H13.10.25発行

成宮衣代

肥田町のことを教えていただきありがとうございます。私は肥田町に住んでいるのですが、教えてもらうまではあまり肥田町の歴史は知りませんでした。特に初めて知ったのは、史跡肥田城。水攻堤と書いてあったのは、その場所を通していきましたが、そんな所にあるとは思いませんでした。肥田城のことは前からあまり知らなかったですが、よくわかってきました。

肥田の城主は誰かなと前から思っていました。高野瀬氏ということも知りましたが、肥田城があつたところはどの辺りかなという疑問も、山王、月山あたりだとわかりました。お忙しい中、私達のために肥田町の歴史の色々なことを教えて下さつてありがとうございます。今後ともよろしくお願いします。



広瀬 薫

今日、見学に行つて最初は肥田城は白い大きな城かなと思つていたら、木材で作られた平城でした。話を聞いてみると彦根城の出来る100年前ほどにできたから、木材を使つてお屋敷を沢山並べ囲んだ平城になつたそうです。それとこの町は宇曾川が近いので環濠集落でした。環濠集落というのは、先ず土塁と云う堤防で水を防ぎ、その水を土塁の外側に人工的に掘つた水路、濠で水を防いでいたそうです。

こんな昔から、肥田町が宇曾川の水が押し寄せてきた時の対策を立てていたなんてびっくりしました。しかも土塁の外側に濠があるから二重の土手って感じ、すごいなあと思いました。今は濠の姿が用水路に変わっていますが、それが昔は濠だったと想像すると、なにかとつても感動しました。

田辺 亜友美

私は見学をする前日、おじいちゃんに言ってみると、本があるから見てあげようと言って「肥田町史」と言う本を見せてもらいました。そこで、六角氏とお墓のことを聞いていたので話がなるとなくわかりました。分かったことは、肥田城は木材で屋敷がいつぱいつくられており、その周りも木材で壁を作つたそうです。私の想像した肥田城とはまったく違いました。それと平城という平地に城は立てられました。1543年、鉄砲や火薬が日本に始めてきました。そのころには城は木材ではなく、石や土をねつたりした壁などにころつと変わりました。戦国時代、この辺りは、佐々木氏が支配していましたが、それから六角氏になりました。北の方を支配している人と六角氏の境目が丁度宇曾川で、肥田の人はどちらにつくかまよつていました。結果北の方にしがうことになり、おこつた六角氏は1559年肥田町に水を流しました。造られた土塁で水を堰きとめることもしましたが肥田は水浸しになりました。そして徳川家康が江戸幕府を開いてから50年後、肥田城は取り壊されました。こんな色々なことが分かつたので見学に行つて良かったと思います。これからは稲枝の歴史をいろいろと調べて稲枝のことをもっと知りたいです。

「歴史ロマンロードめぐり」

第1回肥田町内学習会開く

8月27日、今回は夏休みの子供さんの日程にも合わせての第一回の学習会を開きました。大人の方の参加も呼びかけまして、農繁期にかかつていましたが全員で40名の方の出席をいただきました。

まちづくり委員高瀬俊英氏の広く分かり易い歴史の流れの解説を受けたあと、まちづくり委員長の青木一雄氏と2班に分かれて、歴史資料館を振り出しに説明を受けながら9ヶ所の史跡案内札を一つ一つ確かめながら歩いて回りました。

史跡のほかに、今日では珍しい昔の人の生活様式をそのまま保存して頂いている鹿島朝子さんのお家も見せてもらいましたが、子供さんには驚き、ご年配の方には感慨深いものがありました。

今回ご参加された方々も既に肥田町史の本では読まれていても、実際に歴史ロマンロードを踏みしめて歩き、語りべにも似た説明を耳で聞いて、多くの方が成程と「肥田の再発見だ」との新しい感動を述べておられたのは大変印象的でした。

第一回の学習会で色々とお互に勉強出来ました。今回が時季の関係からまだ一部の人でしたので、第2回を皆さんの都合の良い時を見計らつて、より多くの方々にご参加願ひ、同じ感動を味わつていただければと思つています。次回是非とものご参加のほどよろしくお願い申し上げます。





第25回

ふるさと夏祭りが盛大に行われました

文教部長 鶴野 功

去る8月18日、回を重ねて25回、肥田町のふるさと夏祭りを開催いたしました。幸いにしてお天気にも恵まれ、町民の皆さんに加えご親戚の方々も多数ご参加いただき、町として「ふれあい」の最大イベントが賑々しく盛大に開かれました。

当日は自治会の役員の方、文教部員の皆さんと早朝よりお手伝いをいただき、また町民の方から大切な物品の貸与や寄付なども頂戴いたし、厚いご支援に深く感謝いたしております。

会場では、自治会始め各種団体の役員様で多彩な模擬店の催しも華やかに、祭を盛り上げていただき、ゲストでお招きしたこまどりクラブの歌に踊りにマジックショーとお楽しみもいっぱい、恒例の福引には夢いっぱい、ゆつくりと楽しく貴重なふれあいの時間をすごしていただけたと思えました。更に地蔵盆の行事と同時の開催となり、子供さんからお年寄りの方々と広く包み、最高のふれあい風景がくれたことを嬉しく思っています。

町民皆様のご協力に厚く御礼申し上げますとともに、今後とも自治会活動に一層のご支援のほどよろしくお願い申し上げます。



10月14日快晴の秋空の下、皆でスポーツとレクリエーションを楽しもう、住民相互の親睦と三世代間の交流も深めようと開かれた町民運動会、待ちに待った運動会でみんなの元気な顔と顔が弾けて、やはり最高のふれあいの祭典となりました。

自治会始め町の各種団体が企画づくりに参加し製作された多彩なプラン、町内を6つのチームに分けて賑やかに11の種目を楽しみ競い合いました。また三世代のふれあいに相応しく我が家の子供の成長に嬉しい応援、元気さとの良いところを見せたいと頑張るお父さんお母さん、日頃に見せないお爺さんの満面の笑顔や、隣組同士の対話もはずみ、一本当に楽しい時間を有難うでした。

自治会の役員の方には、運動会の運営に色々とお苦勞様でした。また今回は前以って町民皆様のご理解を得て「みんな同じお弁当で運動会を楽しもう」と自治会で昼食弁当の調達も行いましたが、ご来賓県会議員滝一郎氏のご挨拶の中にも、これは肥田町の斬新な価値ある試み



第13回 肥田町民運動会開催



と高い評価をいただきました。私どもにとってもこれからの新しいレクリエーションとコミュニケーションのあり方の一つとして大切にしていきたいと思えました。

副自治会長 伊関 徹男

天稚彦神社「秋の大祭」が催行されました

9月9日、秋に入ったとは言え、30度を越える暑い日、6地域の氏子挙げての秋の大祭が盛大に行われました。

還暦、古稀、喜寿、米寿のおめでたい方、特納頂いた方の感謝延寿祈念が本殿で行われ、次いで暑い陽射しの中で、奉納餅まきが、祈念を終えられた大勢の方々が壇上に上られ、大歓声の中粛々と執り行なわれました。今回は肥田の東町、西町から今までにない9名の多くの方が奉納餅まきに上っていただきました。

還 暦 — 薩摩正平、古稀—藤野良一、森野久子、薩摩かづ子

喜 寿 — 山岸長兵衛、青木一雄、辻野茂の各氏と氏子総代の青木徳男氏と町代表で藤野信一氏が務められました。御餅の数もたっぷり、お参りの大観衆で湧きに湧きました。

肥田町で今年のおめでたい齢の方々の益々のご健勝とご発展を心から祈念申し上げます。

尚秋の大祭では子供の大相撲や金魚掬いなどの行事も開かれ大変に賑わいます。是非来年もお参りの程願ひ上げます。

氏子総代 藤野良一



お誕生おめでとう

なまえ スグル
伊関 傑くん
生年月日 H13・4・10
父の名 正 人さん
母の名 美弥子さん
健康かなご成長を祈っております。



おふくろの味

我が家の一品 山菜おこわ



母がよく作ってくれた、あの素朴な味、山菜おこわは忘れることが出来ません。今でもよく作って孫やご近所のかたにも喜んでもらっています。

珍しいものではありませんが、材料と作り方は次の通りです。

材料

モチ米…2升 だしの素…10gを3袋 昆布…15cmを3本
濃口醤油…300cc 水…2.5ℓ 酒…100cc 山菜の水煮…2袋
しいたけ…中5～6枚 人参…1本 コーン…1カップ
栗…1パック

作り方

1. モチ米は洗って昼夜水につける。
2. 水、昆布、だしの素、醤油を鍋に入れ沸騰したら昆布を取り出して好みの具を入れて煮る。
3. 味がよくしみたら具をザルにあげ、煮汁の熱いうちに、水を切ったモチ米を煮汁に一昼夜つける。(その時150cc位煮汁を別に残しておく)
4. 蒸す前にモチ米をザルにあげ、先の具を全体にまわす。半分ほど、蒸さったところで、別に残しておいた煮汁を2回に分けてふりかける。一回目ふりかけるとき、皮をふいた栗を上にならべて一緒に蒸す。
5. 蒸し上がりに酒をふりかけると、柔らかく仕上がります。

提供 おふくろさん
藤野吉子さん