

あなたの声をお聞かせください。身近な出来事や町に関する要望・意見など何でも結構です。投稿いただいた中から広報はがへ掲載させていただきます。その際の添削については、ご了承ください。

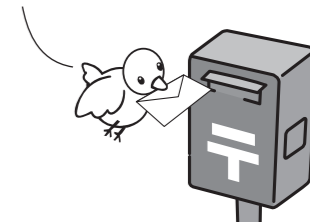
投稿用紙の横線

のりしろ

イラストも募集しています。広報はがのカットとして掲載させていただきますので、濃くはっきりとお書きください。

イラスト投稿用の大きな枠

あなたの声を聞かせてね！
お便り待ってます！



●種姫様と般若寺跡供養塔

稲川 博さん

昨年の広報はが11月号の裏表紙の「続・ふるさとこぼれ話」で般若寺跡の話がありました。般若寺跡については、私が議員だった昭和62年12月芳賀町議会定例会で「種姫様と般若寺跡地に存在する供養塔について」と題して一般質問をいたしましたので、その一部を抜粋して紹介します。

（境内）3千坪、寺領11石余を有する屈指の寺院にまで昇格し隆盛を極めていたが、明治に入り廃仏毀釈により寺領は無くなり、明治35年の火災により七堂伽藍が焼失、由緒ある寺院も灰塵に帰し解体され、その後は般若寺跡地として現在に至っている。ただ当時の面影を残すものとして焼失を免れた、戒禁石（結果石）、歴代住職の墓石、徳川10代将軍家治公の大五輪塔、徳川御三卿の田安宗武侯の宝篋印塔、ほかに官女森野・戸崎の宝篋印塔2基、家治公側近侍臣の五輪塔2基が存在している。この供養塔6基は、伝説や物語などのほか、当時の住職鳳天和尚の墓誌銘板（町郷土資料館に保管）、「下野歴史物語・中巻」によれば種姫様が建立したとされている。当時の家治公の供養塔は、16尺余（約5メートル）もある実に雄大かで荘厳なものであったという。



▲鈴木モコさん（西高橋）

よって、供養塔建立は種姫様以外にできなかったと考えられる。徳川家治公の供養塔が芳賀町に存在していることは、実にまれなことである。貴重な歴史的遺産であるから、当然その保存にあたっては慎重に行い、また町の誇りとして宣伝する価値あるものだと思う。現在は木々に覆われ、薄暗い中に6基の供養塔が見られるだけで参詣人の訪れることも無く、朽ち果てるままに、ただ種姫様の伝説として葬り去られようとしている。町でも、種姫様の件を単なる伝説や物語としてではなく、供養塔についても詳細に調査し、資料を作成頒布して多数参詣人が訪れるようにするのが相当であろう』

のりしろ

健康UP

食改さんの活動紹介

地域の健康づくりのお手伝い役として活動する食改さん。今回は11月下旬に実施した「お父さんの料理教室」についてご紹介いたします。

かつては「男子厨房に入らず」と言いましたが、今まで料理をしたことのない男性にも楽しく料理を学んでいただける、料理初心者向けの教室を開催しました。挑戦メニューは『肉じゃが』『キュウリとワカメの酢の物』『ダイコン入り春巻き』の3品。料理をしたことがないと言いつつも、手際良く行っていました。



ある参加者は「仕事を忘れよい気分転換になった。月1回くらいあるといいのになあ」と話していました。来年度も開催予定ですので、料理に興味のある男性のみならずぜひご参加ください!!

おつまみにもピッタリ! ダイコン入り春巻き

- 【材料】4人分
春巻きの皮(6枚)、ダイコン(100g)、ニンジン(50g)、インゲン(6本)、ウインナーソーセージ(6本)、A{豆板醤(小さじ1と1/2)ゴマ油(小さじ1)}、B{小麦粉(適量)、水(適量)}、揚げ油(適宜)
【作り方】
①春巻きの皮は半分に切る。
②ダイコン、ニンジンは6~7cmの拍子切りにし、水から塩ゆでする。沸騰したら半分に切ったインゲンを加える。
③ゆであがった野菜を、熱いうちにAで和え冷ます。
④春巻きの皮で③と半分に切ったウインナーを巻く。
⑤巻き終わりにBを塗り、油で揚げる。



健康福祉課健康係 ☎028(67)6042