

大好き図書館！ 児童開架室等の

レイアウトが変りました！



絵本コーナー

低いテーブルを設置
テーブルに絵本を置いて読むことができます！



大型絵本コーナー

大型絵本コーナー設置
これまで書庫で保管していた大型絵本を自由に見ることができます！



新着本コーナー

ソファを増設



2階会議室

宿題など勉強をするときは2階会議室を利用してください！

新刊情報

もふもふ動物 学研の図鑑
LIVEforガールズ
今泉忠明/監修
学研プラス

この本には、思わず「かわいい！」って言っちゃうようなとおきのもふもふ動物がとうじょうするよ。身近なネコやイヌ、ハムスターから世界のとおき、森やこおりの上に住む動物まで、いろいろな動物と出会えるよ。



英国の郷土菓子 お茶を楽しむ
「ブリティッシュプディング」のレシピブック
砂古玉緒/著
講談社

こんなお菓子、見たことない！！
まだ、知られていなかった英国郷土菓子って発見がいっぱい！日本の材料で作りやすく紹介し、本場の味を再現。



吹上奇譚 第1話 ミミとこだち
吉本ばなな/著
幻冬舎

その街では、死者も生き返る。現実を夢で見る「夢見」。そして屍人を自在に動かす「屍人使い」。二つの能力を私は持っている。吉本ばなながついに描いた渾身の哲学ホラー小説。書き下ろし長編。



おいでよ！
おはなし会

□とき
12月9日(土)
午後3時～4時
12月23日(祝)
午前11時～正午
□ところ
児童コーナー

12月の休館日 (○…休館日)

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

世界遺産登録を目指す「咸宜園」 - 近世日本の教育遺産として - 23

地域の自然や文化遺産を活用した教育

石井方面 —加々鶴・長谷—

園世界遺産推進室（咸宜園教育センター内） ☎ 20268



たんそうさん

咸宜園では構内の授業だけでなく、ときには師弟同行して、ときには塾生たちだけで、しばしば周辺の山野、河川、神社・仏閣などに出向き、弁当を開いて食事をし、詩を詠むなどを行いました。

このように、塾の休日である「放學」、山歩きをした「遊山」が淡窓の日記などに見られます。

今号では、放學・遊山の地としての「加々鶴・長谷」を紹介します。

嘉永六年（一八五三）、淡窓は七十二歳のとき、山田常良（京屋作兵衛）の招待を受け、長谷に出かけています。これは常良が出資して改修した長谷の道路を見に行ったものです。淡窓は駕籠に乗り、塾生数名を伴って出かけ、別に青柳・林外・五岳・常良は船に乗って川を下り、後から追いつき先に長谷の茶店で待っていました。この店の二階で弁当を開いて酒を酌み交わし、その後、久留米に行く常良と別れて、五岳らと帰っています。

改修した道は、筑後川の左岸に沿う筑後への道路であり、もともと文化二年（一八〇五）に、石井の豪農・樋口安左衛門が出資して切り開いた加々鶴新道がありました。その道には、まだ危険な場所やぬかるんでいる所もあったため、山田常良が石畳を敷いて整備したのです。

なお、常良は嘉永三年（一八五〇）にも、私財を投じて伏木峠下の石坂の石畳道の整備を行っており、その経緯を記した「石坂修治碑」は淡窓が書いたもので、今も石畳道の傍らに建っています。

清風吹乃を吹き
山水緑蒼々たり
忽ち到る盤澗の処
歌声小にして聽らず

（清らかな風が舟を漕ぐ舟歌の声を吹き去り、山や川の緑が青々として鮮やかである。突然に渦巻きのあるところに差し掛かると、さすがに歌声は小さくなって高く揚がらない）



遊長深記碑（現地写真）

加々鶴新道については、完成後の文化三年（一八〇六）、淡窓二十五歳のとき、当時の羽倉代官に命ぜられて「加々鶴新道碑」を書いていきます。自叙伝「懐旧樓筆記」の回想によると、代官の命により地元から資金を出資させて施工したものを、地元から進んで造ったと記すようにと、代官から修正させられたもので、内容が事実と異なる部分があり、淡窓はこの碑文は若い時の拙い文章であったと書き残しています。

これは、日田地域の碑文などに対して、淡窓が文章を寄せた初めての事例でした。

長谷に遊んだ時のことは、碑銘「長溪に遊ぶの記」に詳しく書かれており、この中で「楓錦柿紅、正に反照を与にし相ひ媚ぶ」と、紅葉した楓や赤い柿の実と、夕陽がともに美しく映えている景色を描いています。現在この碑は長谷神社の前に建っています。

最後に長谷のことを詠んだ漢詩を紹介します。

食生活改善推進員さんのおすすめレシピ

大根のポタージュ

大根は葉の付け根の部分は甘く、先端になるほど辛味が強くなるので、料理によって使い分けるのがポイントです。生で食べるときは葉に近い部分、煮物など加熱する料理には真ん中の部分、先端はみそ汁などに使うとよいでしょう。



<作り方>

- ① 大根は皮をむいて1センチの角切りにする。
- ② 鍋に大根と水、コンソメを入れ、柔らかくなるまで煮る。
- ③ ②とご飯をミキサーにかけ、牛乳と塩と一緒に鍋で温めなおす。
- ④ 器に盛ったら黒こしょうをかける。

■材料■ (2人分)

大根	120g	ご飯	30g	塩	少々
水	1と1/4カップ	牛乳	1/2カップ	黒こしょう	適量
コンソメ(顆粒)	1.5g				

健康保険課健康支援係 ☎ 3000