

時の贈り物 [第146回 明治時代の宮津藩の殿様の威光1]

宮津藩主・本庄家の家紋 「繋ぎ九つ目」



阿知江部神社の本殿の扉



四辻八幡神社の常夜灯の笠部

**阿知江部神社の本殿と
四辻八幡神社の常夜灯**

江戸幕府から明治政府へと政治体制が激変した明治時代の初期。日本列島を近代国家へと再構築すべく明治政府は多様な施策を行いました。その主柱、日本人の心を日本国民として一体化するために、天皇を頂点とした国家神道を推奨しました。これによって、全国で神社への関心が高まってきました。

氏は神社の威厳を高める再整備を求め、神社に資本が集まっていたと推察されます。その一つとして、江戸時

代の宮津藩主「本庄家」の威光をまとうことを求めたようです。

岩屋区の阿知江部神社では、明治4（1871）年に宮津藩本庄家の初代藩主資昌を祀った昌国神社の社殿を本殿として移築しました。また、四辻区の八幡神社では、建築年代は不詳ながらも、笠部に宮津藩主・本庄家の家紋「繋ぎ九つ目」を印刻した大型の常夜灯が建造されました。

江戸時代の幕藩体制の解体後も、地域において「お殿様」の威光はまだまだ社会的価値を保持していたことがわかります。

（与謝野町教育委員会）

コラム「与謝野の風」

— 第3話 —

公民館主催の 防災講習会

与謝野町長
佐賀 利裕



7月19日、金屋地区で地元消防団の呼びかけにより、宮津与謝消防組合職員を講師に招いた火災予防講話と、住民参加による消火・救命訓練が行われました。

公民館活動として実施するのは与謝野町で初めての取り組みとなり、子どもから大人まで90人を超える住民が参加。訓練では、初期消火の方法や心肺蘇生法などを学び、一人ひとりが災害時の対応について理解を深めました。

災害時には、自分がどのように行動し、地域の中で何が



消防署職員に心肺蘇生法を教わっている子供たち

できるかを日ごろから考えておくことが、被害の拡大や二次災害の防止につながります。

与謝野町では、7月1日に防災危機管理対策課を設置し、防災・防犯・防火対策のさらなる強化を進めています。今後も地域や関係機関と連携し、住民の皆さんが安心して暮らせるまちづくりに取り組んでいきます。



今月の「食改さんのおうちごはん」は、旬の夏野菜を使った、「きゅうりもみ」と「なすのあほう煮」を紹介します。今年は6回シリーズでお届けします。

※ 与謝野町有線テレビでも放送しています

図 保健課 ☎ 43-9022

食生活改善推進員
協議会加悦支部の
野口さん（左）と
塩見さん（右）



きゅうりもみ

材料 2人分

- ・きゅうり … 1本
- ・砂糖 … 大さじ1 (9g)
- ・塩 … 適量
- ・みそ … 小さじ1/4 (1.5g)
- ・焼きふ … 2g
- ・炒りゴマ … 大さじ2と1/2 (15g)
- ・からし … 少量

作り方

- ① きゅうりは洗って、薄い輪切りにする。塩をふって軽くもみ、しんなりさせる。
- ② 焼きふは水につけてもどし、水気をきる。
- ③ すり鉢でゴマをよくすって、調味料と混ぜ合わせ、水けを絞ったきゅうりと焼きふを混ぜ合わせ、味をなじませる。



暑い夏にピッタリ！

なすのあほう煮

材料 2人分

- ・なす … 300g
- ・しょうゆ … 大さじ1と1/4 (22.5g)
- ・油 … 大さじ1/2 (6g)
- ・砂糖 … 大さじ1/2 (4.5g)
- ・だし汁 … 1/4カップ (50g)
- ・酒 … 大さじ1/2 (7.5g)

作り方

- ① なすはななめ切りにする。
- ② 鍋に油をひき、なすを炒める。
- ③ なすがしんなりしたら、だし汁、調味料を加え、ゆっくりと煮含める。



ご飯によく合う！