



古くから久津浦に住んできた人たちは、ほとんど「浦」姓。明治維新後、武士以外の人も姓を名乗るのが制度化され、久津浦にちなんで浦を名乗ったのでしょう。その一人、

歴史散歩

道切り荒神と大榎 (宮津町)

第536回

江戸時代、「琴の潮」の美称を持つ波静かな大村湾を抱く大村藩は、東西南北の領地を結んだ海運が重要な交通手段でした。北端の宮村の久津浦は、平戸領と接する地だけに水運の要衝として、また漁港として古くから栄えてきました。

浦シクさん(八十五歳)は「子どもが四人生まれましたが、いつもお荒神さんに願を掛け、無事生まれたら願成就のお礼詣りをしました」と語ってくれました。

仏、法、僧の三宝を護る神として信仰されてきた荒神は、一方で災難をもたらす「荒ぶる神」でもあります。人々は古来、集落の入り口に荒神を祀り、疫病、災害などが集落に侵入しないよう、手厚く祭祀を続けてきました。「道切り」とは、荒神さんの威力で集落に災難が及ばないようにとの「厄病神封じ」のおまじないです。



榎は昔から神木として各地に植えられ、旅人を災疫から守る一里塚の目標として、また神社の神域を護る神木として崇められてきました。高さ二十メートルに達する喬木性と、夏に青々とした葉を繁らせて木かげをつくり、秋に小粒の甘い実をつけて人々に親しまれてきました。

筒井隆義

市長日記

元気なまちづくりじげもんトーク

市長就任以来、市民の皆さんの声を積極的にお聞きしようということで、「おじゃましま〜す! 市長です」(市政懇談会)と「元気なまちづくりじげもんトーク」を開催してきました。

市政懇談会は地区住民の方と、わたしを含めた市役所幹部職員との懇談会です。その地区の課題や懸案事項が相互に共有でき、解決に向けた協議が直接できるので大変意義あるものと思っています。昨年12月までに市内24地区公民館を一巡し、新年度から二巡目を随時開催していきたいと考えていますので、お住まいの地区で開催するときには、ぜひご参加いただきたいと思います。

一方、元気なまちづくりじげもんトークは、公募した市

民の皆さん6~8人とわたしが昼食を取りながら市役所で意見交換するもので、おおむね3カ月に1度、2時間程度行っています。このトークの参加者には専門的な分野やボランティアで活躍している方などが多いため、提案内容も示唆に富むものが多く、これまた市政運営の参考にさせていただいています。

「継続は力なり」といいますが、この続けていくことによる「市民力」の結果が大事だと思います。「市長と意見交換したい」「アイデアを提供したい」と思われる方はぜひともご応募いただき、熱い思いを聞かせてください。市政について語り合いましょ!

佐世保市長 朝長 則男

※写真は1月22日に開催した「第10回元気なまちづくりじげもんトーク」



情報クリップ



1月16日(土)、「第7回城島健司少年野球教室」が佐世保野球場で開催され、市内などの中学校22校の野球部員72人が参加しました。教室は城島選手(阪神タイガース)から本市へ寄せられる寄付金を活用し、教育委員会や軟式野球連盟などが主催したもので、城島選手のほか三瀬幸司選手(ソフトバンクホークス)など5人のプロ野球選手も指導に当たりました。

城島選手は子どもたちにトスパットングをさせながら一人一人の打撃フォームを確認。「バットは5本の指でしっかり持って」「自分の間をつくってボールを確認して」「体の軸がぶれないように意識して」などと打撃の基本を直接伝授。子どもたちはあこがれの城島選手を前に少し緊張した面持ちでしたが、城島選手の言葉をしっかりと受け止め、力いっぱいバットを振っていました。



1月23日(土)、工事中西九州自動車道への理解を深めてもらうと「西九州道(高架橋)現場見学会」(国交省、佐世保市、西日本高速道路主催)が佐世保中央インターチェンジ(IC)付近で開催されました。参加した約500人の皆さんは、開通前の高架橋を歩きながら、港や市街地など本市の景観を楽しみました。佐世保みなとICから相浦中里IC間は、3月末までの開通を目指し工事が進められています。



1月27日(水)、中国廈門(アモイ)市からの技術研修生受け入れ10周年を記念し、本市はこれまでの技術研修生OB(6人)と政府関係者(6人)を招へいしました。久しぶりに市役所を訪れたOBの皆さんは、朝長市長に研修時代に学んだことが現在の仕事に役立っていることなどを報告しました。また同日は市内のホテルで意見交換会などを行い、OBの皆さんに、外国人としては初めてとなる「佐世保観光ふるさと大使」を任命しました。中国での佐世保観光PRをよろしくお願いいたします。

SASEBO

編集後記

「普通はね…」と言う私に「普通って何?人それぞれけん、普通なんかなかはず」と返す息子。言われてみると確かに「十人十色」。個性を重んじる時代に生まれ育った息子にすれば「みんな違って、みんないい」が当たり前。そんな「十人十色」は今回特集した「木」の世界では当たり前のこと。同じ種類でありながらまっすぐ天に向かって伸びる木もあれば、幹を横へ横へと伸ばす木も。今回、さまざまな木を見て歩き、育った環境で姿形が違っているのも自然の摂理、違ってこそ普通なんだと感じさせられました。そんな中でお気に入りはこの木。「普通じゃなくてもいいじゃない」と胸に響きます。(W)



ヘルシー
クッキング
コンテスト
学生部門
優秀賞

元気な朝ごはんレシピ 納豆としらすのふわふわ焼きたまごごはん



納豆ごはんを焼くだけなのでとても簡単です。オムレツのようにふわふわして食べやすいです。

●考えていただいた人 築地加奈さん(早岐小学校5年)

- 材料・4人分
- ごはん 600g
 - 納豆 2パック
 - 卵 4個
 - 小ネギ 小さじ4
 - しらす干し 大さじ4
 - バター 10g
 - ミニトマト 4個
 - オクラ 4本
 - しょうゆ 小さじ4
 - マヨネーズ 大さじ4

- 作り方
- ①ごはんを納豆と納豆のタレ、卵、刻んだ小ネギを加え、納豆ごはんを作る。
 - ②①にしらす干しを大さじ3加え、フライパンにバターを入れてオムレツ風に焼く。
 - ③残りのしらす干しをいため、②の上のせ、ミニトマトとゆでたオクラを半分切って添える。
 - ④しょうゆとマヨネーズを合わせたものを上からかける。

- 1人分の栄養価
熱量488kcal、たんぱく質16.0g
脂質18.5g、塩分1.6g