



▲開校45周年記念講座にて  
やまのうちこうじ  
山内 公二さん

昭和15年(1940)生まれ。行橋市役所を教育部長で退職。退職後『行橋市史』編集に従事。行橋市文化財調査委員、美夜古郷土学校事務局長、豊前の街道をゆく会世話人、福岡県地方史研究連絡協議会副会長  
■著書  
『京築風土記』  
『ふるさとの思い出写真集 行橋』  
『京築の文学碑』(共著)  
『中津街道』(共著)  
『新京築風土記』  
『ふるさと仲津…新田原果樹園発達小史』等々

京築の歴史文化を知り尽くした男

行橋市に「美夜古郷土史学校」という私塾があります。この郷土史学校の事務局長を山内さんが務めておられます。あえて『私塾』と申し上げたのは、その運営費が会員や聴講者からの聴講料でまかなわれているからです。

昭和26年(1951)に発足した「美夜古文化懇話会」が前身で、昭和50年(1975)1月、「美夜古郷土史学校」として発足。当時、山内さんは行橋市職員で、五人の発起人の一人でした。

学校は、半年を1期として月1回の講座を続けています。令和5年(2023)は、開校49年目を迎え、1月には第97期(797-802回:設立当初20年間は月2回の開催でした。)が始まります。講義の内容は、会員や聴講者などへのアンケートをもとに設定されます。講師は著名な研究者から地元で活躍する研究者まで多彩で、毎回招いています。毎回の講師招請こそ山内さんの人柄が成せるところです。

令和4年(2022)12月で、82歳になられた山内さん、これからもお元気で益々のご活躍を楽しみにしております。(レポーター/とらバアバ)



刈田町

〈問1〉  
白庭神社の  
どんと焼きの火で  
焼いて食べるもの  
な〜んだ?



行橋市

〈問2〉  
正八幡宮の縁起物は  
その年の干支人形。  
珍しい素材で  
作られているが  
それはな〜んだ?



名取町

〈問3〉  
逆立ちの狛犬がいる  
みやこ町の神社は  
どこだ?



築上町

〈問4〉  
正光寺にある  
縁起のよい水といえは  
な〜んだ?



豊前市

〈問5〉  
大富神社の節分祭で  
行われる神事  
「〇〇替えみくじ」の特等  
の贈物な〜んだ?  
昔は本物の〇〇だったよ。



上毛町

〈問6〉  
赤穂浪士が討ち入りの際  
持っていた呼子の笛一  
見つけた相手は  
た〜れた?  
9代目 濱良良平さん所有



吉富町

〈問7〉  
体の良くしたい部分と  
この牛を交互にすると  
強健になるといわれている  
この牛の名前は  
な〜んだ?

豊のくにけいちく

Toyonokuni Keichiku 2023 January  
©ZUMI HARAGA

来てみちよくれ冬の京築  
物価高騰を  
地産地消でのりきろう

続くコロナ禍、ウクライナでの戦争など、地球規模で起こる様々な問題が日々の生活に大きな影を落とす毎日。「豊のくにけいちく」の足元は、豊かな実りに溢れています。2023年のお正月は、地産地消の食材でおせち、神社での初神楽、「京築かるた」遊び。Think Globally Act Locally! 飛翔の兎年でありますように。



酒肴 海の幸・山の幸 けいちく



上毛町で 未来へ繋ぐ 種を蒔く



上毛町と北海道の農場に設置している「どこでもドア」で移動は楽ちん!

新たな特産品を目指してかほちやの栽培を行っています。北海道のかほちや専門農業者、ABE FARMの全面協力により、高品質なかほちやを栽培し、今後も継続して生産量を増やしていく計画です。できるだけ多くの方に食べてもらえるよう、様々な加工を試験的に行っています。収穫したかほちやを使用した「クロツケ」は、かほちや本来の甘みと、クリーミーな舌触りが好評でした。また、季節にあわせたジェラートを提供している道の駅しんよしとみ内のPIZZERIA FIEROでは、素材の味を引き出した濃厚でありながらさっぱりとした後味が特徴のかほちやフレーバーを楽しむことができます。今後は、かほちやを使った上毛町独自の菓子やカトルかほちやの冷凍品など手取りやすい商品をお手頃価格で提供できるよう開発していきたいと考えています。(レポーター/ギョウ)

話題のお店 食卓を華やかに かなえ工房



築上町築城にある「かなえ工房」は、手作りドレッシングやお弁当が人気のお店です。看板商品である「たまっしんぐ」は、和風味の玉ねぎドレッシング。作ったきつかけは、旦那様のご実家から届いた大量の玉ねぎ。

安心安全な食品を作りたいと思っていた矢先の出来事に、ドレッシング作りを思い立ちました。今では、町の特産品を使用した期間限定ドレッシングやランチボックスなどが揃っています。(レポーター/うめいと)

- たまっしんぐプレーン 570円
- お弁当 600円

Shop Information  
[住] 築上町築城732-9 [☎] 090-6892-7712  
[営] 金曜日11:00~15:00  
※営業時間等詳細は、インスタグラムをご覧ください。



編集後記  
コロナや戦争など世界情勢の影響が私たちの生活に大きな影響を及ぼしてきている今だからこそ、グローバル化が進む現代でも身近なものに目を向けて大切に守っていく必要があると感じています。今こそ地産地消!(レポーター/若草物語)

福岡県が好きの方、福岡県のことを応援したい方へ  
「ふくおかファンクラブ」会員募集中!(入会無料)  
福岡県のイベントや魅力的な観光地、グルメ、お得情報などをお届けします! ファンクラブ会員限定のプレゼント企画などの特典もあります!  
入会方法 「ふくおかファンクラブ」内の専用フォームから入会のご登録ができます。⇒ ふくおかファンクラブ  
https://fjuu-teijuu.pref.fukuoka.lg.jp/fanclub/

豊の国京築かるた紀行  
（みやこ町）  
会津魂 伝えた少年 郡長正

郡長正は、会津藩家老の菅野権兵衛の次男として、安政3年（1856）に生まれました。慶應4年（1868）に始まった戊辰戦争では、会津各地で戦いが繰り広げられました。新政府軍が会津城下に入ると、数え16〜17歳の少年たちで結成されていた白虎隊は、飯盛山で自決するなど凄惨なものでした。青少年の教育にこのほか熱心だった会津藩は、新政府軍に降伏した後でも、教育の力で復興することを願いました。そこで、文武に秀でていた郡長正を、斗南藩（旧会津藩）の子弟7名と共に明治3年（1870）豊津藩校（育徳館）に留学させましたが、翌年16歳で自刃してしまいました。一説によれば、長正が故郷の母へ「みしらず柿が食べたい」と書き送り、その手紙を豊津藩の友人に見られてしまったこと

を恥じ、会津の誇りは汚したくないと、自ら命を断つたのだとも言われています。しかし、これは後世の創作だとも言われ、真偽は定かではありません。現在、毎年彼の命日とされる5月1日には、豊津甲塚墓地で、長正の墓前供養祭がとり行われています。郡長正と言えは55年ほど前、レポーターも旧豊津高校に入学した春の終わりに「むかし学校で腹を切った者がある」と聞かされた時の衝撃を今でも思い出します。没後150年を経て、令和4年（2022）9月22日、みやこ町は会津若松市と両自治体・住民の相互交流を形にするために、「郡長正ゆかりの地交流都市宣言」を締結しました。新たな展開が期待されています。

（レポーター・バルとらババ）



▲郡長正の墓（甲塚墓地）  
●問い合わせ みやこ町歴史民俗博物館（みやこ町豊津1122-13）☎0930-33-4666

応援団ひろば  
京築神楽公演のお知らせ

東九州神楽人の祭典

開催日：令和5年1月21日（土）・22日（日）  
会場：大濠公園能楽堂（福岡市中央区大濠公園1番5号）  
鑑賞料：無料 ※要事前申込、応募多数の場合抽選（定員各日420名）  
大濠公園能楽堂において、福岡・大分2県的神楽が集う「東九州 神楽人の祭典」を開催します。東九州の多彩な神楽の世界を存分にお楽しみください！詳しくは、公演事務局ホームページをご覧ください。

●公演事務局HP  
<https://3pm-net.com/entertainment/kagurabito>

●問い合わせ先 「東九州 神楽人の祭典」公演事務局（スリーオクロック内）  
☎092-732-1688（平日10:00〜17:00、年末年始休業12/26〜1/4）



築上町の山の幸  
手作りこんにやく



築上町には、多くの海と山の幸がありますが、今回は山の幸をご紹介します。皆さまは、寒田地区で30年以上つくられている「寒田こんにやく」をご存知でしょうか。週に約2000個出荷しているこんにやくの材料は、こんにやく芋と水、灰汁のみ。素材の味をダイレクトに感じる事ができる手法は、いたってシンプル。芋を湯がいてペースト状にし、型に入れて冷まして、切って湯がいて冷まして包装。生産者の加藤さんは、寒田の水だからこそこの味が出せると、80歳以上になった今でもこの地で作り続けています。寒田こんにやくは、まこちの里や物産館メタセの杜、京築地域のJAふれあい市場などで販売しているので、ぜひお手に取ってみてください。（レポーター/うめといと）

地元野菜が  
一番



晩秋から冬、そして春を迎える頃までが根菜や葉物が特に美味しい季節です。耕作地は京都平野の中ほどから海拔4、500mの山間部までと広範囲。土壌にも大きな違いがあり、野菜の味も異なります。冬の寒い時期、野菜を使った温かい料理で体を温め、栄養をしっかり摂りたいものです。町内には数箇所の直売所もあり、商品ラベルには出荷日・生産地・生産者名などが表記されているため安心です。味は好みですが町内の産地や作り手で食べ比べてみるのも楽しみの一つですね。（レポーター/とらババ）

豊前海の  
鱧



豊前海の海の幸といえば「鱧」。うなぎやアナゴと同じ仲間属し、大きな口に鋭い歯を持っています。エビやカニ、魚もバリバリ「はむ（含む・咬む）」ということが名前の由来の一つとも言われています。冬の鱧は身が引き締まり、コシのある食感が特徴です。代表的な食べ方は湯引きです。鱧は火が通りやすいため、茹ですぎにはご注意ください。また、相性の良い梅ダレで食べるのもおすすめです。梅干しの種を取って細かく叩いてから、酒・醤油・みりんなどと合わせて作ります。旬の時期にはうみてらす豊前2階の食堂で、鱧や鱈を味わうことができます。（レポーター/おまる）

●問い合わせ先 うみてらす豊前【直売所】☎0979-64-6717  
【漁師食堂】☎0979-82-2620

けいちく  
海の幸・山の幸  
酒肴



行橋産米焼酎

「今川桜」



京都平野を流れ、幾つもの橋の架かる今川。その両岸に、毎年、千を超える桜が咲き誇る春を迎えます。美夜古の恵は、香り豊かな米。歴史と浪漫が息づくこの地で生まれた焼酎は、行橋市天生田地区の米を使用。ラベルは西日本工業大学デザイン学部がデザインし、ネーミングは公募によって決定。平成28年4月に発売開始されました。行橋市のシンボルで市民の憩いの場でもある今川の桜をイメージしたネーミングならびにデザイン、そして香り高く甘みのあるすっきりとした米焼酎をぜひ晩酌で味わってみませんか。JR行橋駅構内の観光物産情報コーナー『ゆくはしマルシェ』で購入が可能です。（金額は1500円です。）（レポーター/若草物語）  
●問い合わせ先 ゆくはしマルシェ ☎0930-25-0086

今が旬！

吉富産ブロッコリー



吉富町では、冬になると田んぼや畑に植えられた沢山のブロッコリーを目にします。収穫時期は12月から3月。収穫時期をずらしながら栽培しており、圃場には様々な大きさのブロッコリーが並んでいます。吉富町のブロッコリーは恵まれた自然環境で育ち、農家さんが手間暇かけ大切に育てています。また、花蕾がしっかりついており、食感もよく甘みもたっぷりです。サラダから炒め物、冬のお鍋など様々な料理で使い、健康に必要な栄養素が多く含まれています。吉富町や豊前市のJA福岡京築ふれあい市などで販売しておりますのでぜひ吉富産の新鮮なブロッコリーを手にとってみてください。（レポーター/めんたいおにぎり）



「白川米」

支える  
地元の食を

白川と言えば真っ先に思い浮かぶのが「白川米」。苅田町南西部に位置する農村地帯で作付けをされているお米（「夢つくし」）です。格段のおいしさを誇る白川米は、水の良さもさることながら、そのおいしさの秘密は減農薬・減化学肥料で栽培されていることにあります。減農薬で栽培するにはレンゲを蒔いて田を勤き、ヒエを取る作業が伴います。減化学肥料で栽培するには有機肥料を使わなければなりません。また、昨今の異常気象による水不足やイノシシ・ウチノカ・タニシとも格闘をしながら、おいしいお米を皆様にお届けできるよう日々の努力は欠かせません。真心のこもった「白川米」についてのお問い合わせは下記まで。（レポーター/ノウサギ）

●価格：30kg/9,000円 10kg/3,300円  
●問い合わせ先 農業組合法人白川広域営農組合（神田俊彦） ☎090-7292-8077

