

# 西馬城地域づくり協議会だより

～ 元気 やるき みんなで育てよう 豊かな西馬城 ～

第6号 平成27年10月

発行：西馬城地域づくり協議会

事務局 TEL・FAX 25-6828

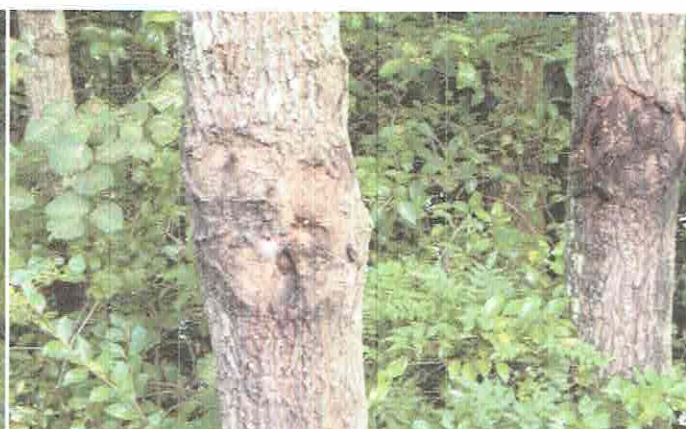
M.A. 25ne3i@bma.biglobe.ne.jp

※「たより」は月末に市報といっしょに配布されるので、今号から発行月を翌月付にします。

## 子どもの通学見守り活動を行いました(週一回実施中)



見守り中の幡手会長と山口副会長

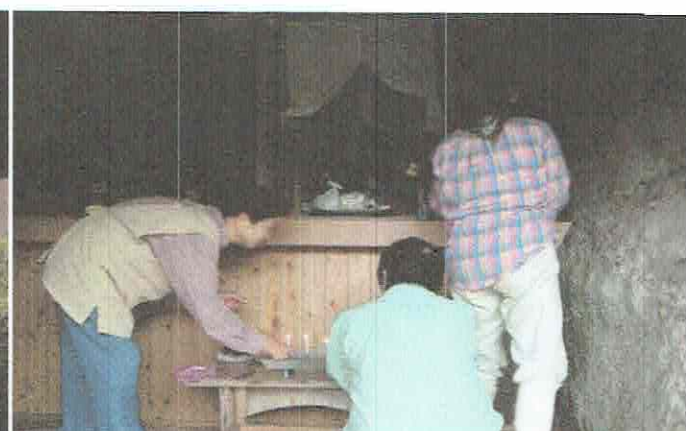


通学路の途中のクヌギの木にスズメバチが

## 文化財調査保護活動の一環として岩屋観音に登りました(9月18日)



崖をよじ登りお堂にたどりつく(8人が参加)



お堂の掃除とお供えをする宮原の方たち(17日)

## ミラー清掃、ライン引きを実施(9月20日、交通安全協会と共同で)



## ミラー清掃とライン引きについて

今回は下矢部と上矢部の一部だけの実施でしたが、今後順次実施していきます。

急ぐ所は用具を貸し出しますので自分たちで行ってください。自分たちだけでは無理だという場合は、協議会事務局に連絡してください。

## 「ふるさと応援寄付金」をいただきました

東京都の田口孝資様、大阪市の佐久間敦史様、大分市の南泰輔様から西馬城に寄付をいただきました。宇佐市からの御礼の品とは別に、協議会から御礼状と活動報告、記念品をお送りしました。

## ふるさとの秋の山にいっしょに登りませんか！

城山（龍ヶ鼻城）登山、11月中旬実施。御許山登山、12月4日（金）実施。詳しくは次号でお知らせします。

## いぎす(木の実のいぎす)を作ってみませんか

「いぎす」は、「海藻のいぎす」が一般的ですが、西馬城地区では「木の実のいぎす」が食べられていました。60代以上の方は口にした経験があるのではないのでしょうか。健康食です。

料理名 木の実のいぎす

材 料	分 量
木の実（かたぎ）の粉	1カップ
水	6カップ

作り方

1. 木の実の粉のつくり方
  - ①かたぎの実を拾い、よく干してひき割る。
  - ② ①の皮を除き、更によく干す。
  - ③ ②を細かく粉にひく。（製米所でひいてもらえる）
2. 粉を布の袋に入れて水の中ですくもみ出す。
3. そのまま1晩おき、粉を沈下させ上水をはえる。
4. 2の沈んだ粉に又水をそそぎ、自然に沈下させ上水をはえる。
5. アク きのため2～3回くり返す。
6. 最後に布の上でこし、自然に乾燥させる。
7. 出来上がった粉に6倍の水を加え中火にかけ、艶が出るまで練り上げる。
7. 流し箱に流す。
9. 固まったら適当な大きさに切り、木の芽みそ、そ、からしみそなどで食べるとおいしい。

「ふるさとの味」

大分県生活改善連絡協議会 刊  
から

※下矢部の幡手玲子さんが  
資料を提供してくださいました。

## 幻の陸生の蛍「ヒメボタル」に出会う！

9月11日、夜7時半頃、西馬城小学校近くの墓地のそばで、小さく点滅する虫を見つけました。つかまえて明るい所で見ると、芋虫のようなちょっと気持ち悪い形でした。もしかして新発見？と思ったけれど、インターネットで「発光する虫」で調べると、ヒメボタルの幼虫だと判明しました。

正覚寺の台地区にはヒメボタルがたくさん出るそうですが、正覚寺の林田さんが、「夜、目を凝らして木の根元あたりをみれば、里にもいるよ。」とおっしゃっていたとおりでした。

それにしても、西馬城にはアサギマダラやヒメボタルなど珍しい生き物がいるんですね。（1）