

白石地区 地域づくり 協議会だより

白石地区地域づくり協議会

〒753-0046
山口市本町1-1-25
白石地域交流センター内
TEL 083-941-5959
FAX 083-941-5966

<http://www.y-shiraishi.net/>
携帯・スマホからは上のQRコードでアクセス!



彼岸花とちょうちん(撮影/中村誠)

2021年9月1日号 Vol. 98

知っちよる! 食べちよる! 郷土野菜! 山口郷土野菜の展示行います

日時: 9月13日(月)~17日(金) 8:30~17:15

場所: 白石地域交流センター 1階ホール

内容: 山口の気候、風土の中で育まれてきた、栄養価が高く山口で親しまれている野菜を紹介いたします。期間中は、郷土野菜を使った簡単、お手軽料理の展示も行います。

※レシピをご用意しています。

ぜひ、お気軽にお立ち寄りください。



JR山口駅待合室における 「白石地域写真展」の 開催を延期します



昨年の様子

9月4日(土)から9月23日(木)の開催を **10月5日(火)~10月15日(金)** に延期致します。ご理解を頂きますようよろしくお願いいたします。

また開催延期に伴いまして、写真の募集も延長致します。

9月30日(木)までに白石地区地域づくり協議会へ郵送、またはご持参ください。なお、作品は未発表のものに限ります。
※出品された方には粗品を進呈します!!

住所: 山口市本町1-1-25 / 電話番号: 083-941-5959

白石地域交流センターで 親子ミニちょうちんまつりを 開催しました!

8月6日(金)、子ども会育成会の主催で白石地区の親子と一緒にちょうちんの飾り付け・点灯と、お願いごとを書いた短冊を飾り付けました。

コロナ禍の中、昨年度に引き続き、交流センターでの開催となりましたが、181名の親子に参加して頂き、大盛況でした。

皆さんの願い事が叶いますように。

※願い事短冊は今秋築山神社へ奉納致します。

スタッフの皆さん、ご参加頂いた皆さん、ありがとうございました。



短冊に
願い事



短冊
飾りつけ

体温OK!



ちょうちん
飾りつけ



第6回 奇兵正兵

「小忠太育、高杉晋作、右、御用これ有り、山口差越され候事。亥六月四日、御手廻組証人へこれを渡す」

6月4日、晋作は藩政府より山口へ出張を命じられました。そして、その翌日頃に詠んだといわれているのが次の鴻城偶成という詩です。

鳳岳脉遥跨中国（鳳岳の脉は遥かに中つ国に跨る）
 鱈川水即到西洋（鱈川の水は即ち西洋に到る）
 佳肴肥腹酒洗肺（佳肴は腹を肥やし酒は肺を洗う）
 万地物天初顕年（万地の物天初めて顕わるるの年）

我が国全土に跨る鳳岳（鳳山）の脈、西洋まで通じる鱈川（鱈石川）の流れ。晋作は、壮大な思いをめぐらせながら、山口の景色に魅せられました。

この年の3月15日、彼は京都で10年の暇を申し出て許され、翌日剃髪しました。

西へ行く人を慕いて東行く心の底ぞ神や知るらむ

この時、西行法師の人となりを慕い東行と号した彼は、京都を去ることになります。

吾去れば人も去るかと思いきに人々ぞなき人の世の中

身から出しさびを今更如何にせむ捨てられしものとなるを知りつつ

思いきやかかわる姿となり果てて古里指して帰りきぬとは



東鳳山と鱈石川を望む
 (山口市宮島町)

4月10日、失意の中
 帰郷した彼は、萩郊外

で隠棲生活を送っていましたが、その生活も一変します。

肴で腹を満たし盃を傾ける晋作。この世のすべてのものが美しく新鮮に映ります。山口の町で彼は人生の再出発をしたのでした。

6日、下関で長州軍が外国艦隊に敗れたという知らせを聞いた藩主・毛利敬親は、晋作を山口政事堂に呼び出します。そこで晋作は奇兵隊創設案を建言しました。

「願わくば馬関の事を以て臣に任せよ、臣策あり、請ふ有志の士を募り一隊を創立し、名(付)けて奇兵隊と云ん、然れども専ら奇兵のみを以て従事するにあらず、奇兵の中亦正あり、奇ある也、所謂正兵者は惣奉行の兵あり、之れに対し奇兵とせん」

藩政府直属の兵である正兵、これに対する奇兵を募ろうという晋作は、その後土雇となり、世子・毛利元徳の前に召され、下関へ出張するよう命じられます。

「小忠太育、高杉晋作、右、御雇にて、若殿様御前詰仰せつけられ、御内用御聞かせなられ候事

同人、右、赤間関出張仰せつけられ、来島又兵衛申し合わせ諸事駆引仕り候よう仰せつけられ候事」

こうして彼は下関へ向かい、その日の夜、白石正一郎邸に入ったのでした。

食推だよりその42 減塩推進事業

野菜たっぷり 疲労回復レシピ

☆栄養(1人分)
 エネルギー207kcal 塩分1.1g

豚肉と長いもの梅風味蒸し

【材料】	(4人分)
豚肉もも薄切り	320g
長いも	200g
梅干し	2個
A	
みりん	大さじ2
しょうゆ・酒	各大さじ1
片栗粉	小さじ1
小松菜	260g
しめじ	50g
ごま油	小さじ1

【作り方】 ※梅干しは種を除いてたたく。
 ①豚肉・・・5cm長さに切りAをもみ込む。
 長いも・・・皮をむき1cm厚さに切る。
 小松菜・・・4cm長さに切る。
 しめじ・・・石づきを除きほぐす。



②フライパンに①の長いもを並べ、豚肉を汁ごとのせ、その上に小松菜としめじをのせてフタをして火にかける。
 ③蒸気が上がったら6～7分蒸し、仕上げにごま油を回しかける。

白石歴史探訪の会講演会のお知らせ 憂国の志士：赤禰武人

こやまよしまさ
 小山良昌氏を講師にお招きし、
 講演会を開催します。

参加無料
 学生さんも
 大歓迎!



日時：9月25日(土) 13:30～
 場所：白石地域交流センター 講堂
 申込：白石地区地域づくり協議会
 (TEL 941-5959)



本誌掲載のイベントは、状況により変更または中止になる場合があります。
 変更・中止の場合は、白石地区地域づくり協議会フェイスブックにてお知らせします。