



2024
10/12(土)~24(土)

JRご当地写真展



2024
10/15(火)

祭 願事短冊奉納・祈願



2024
10/18(金)

健 生涯骨太クッキング



2024
10/19(土)

グ 秋季グラウンド・ゴルフ大会(中止)



2024
10/20(日)

JR・歴 てくてくウォーキング



2024
10/26(土)

チャ ノルディックウォーキング講座



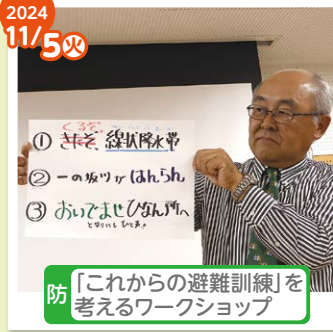
2024
10/26(土)

歴 歴史探訪講演会



2024
11/3(日)

JR 山口駅ロータリー周辺清掃



2024
11/5(火)

防 「これからの避難訓練」を
考えるワークショップ



2024
11/9(土)

グ グラウンド・ゴルフ
地域づくり協議会会長杯



2024
11/10(日)

歴 歴史巡りバスツアー



2024
11/14(木)

昔 むかし遊び交流会



2024
11/22(金)

策 第4次白石地区地域づくり計画
策定委員会発足



2024
11/23(土)

チャ 筋トレ講座



2024
11/23(土)

歴 歴史探訪講演会



2024
12/21(土)

チャ チャレンジ健康づくり(中止)



2024
12/22(日)

JR DLI「クリスマス」号手振りイベント



2025
1/25(土)

チャ ストレッチ講座&健康食講座



2025
2/22(土)

お 小中学校交流イベント「逃走中」



2025
3/9(日)

防 山口市防災実働訓練
+ 防災フェア in 白石

実施の
お知らせ

住民アンケートにご協力を!

住民アンケート調査を実施します。18歳以上の白石地区住民2,000人を無作為抽出による調査です。4月中旬以降に発送予定です。これからの地域づくりの為、是非ご協力をお願いします。

第4次白石地区地域づくり計画策定委員会



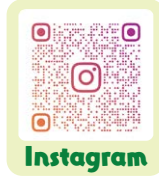
フォロー
歓迎!!



Follow Me!
公式 SNS で最新情報をチェック



Website



Instagram



facebook

山口の歴史よもやま話 古賀信幸

第18回 山口と大内氏8 一氷上山興隆寺と扁額

興隆寺は、市内の大内氷上にあり、大内氏の氏寺として知られています。天台宗の古刹で、山号を氷上山といいます。山号とは、寺院の名前の上（前）に付ける称号のことで、寺院が所在する山などの名前を付ける場合や、寺院がある場所とは関係のない仏教用語を付ける場合があります。興隆寺の場合は前者で、古くは「氷上寺」とも呼ばれていました。

下の写真は興隆寺に伝わる扁額です。扁額とは、建物の内外や門・鳥居などの高い位置に掲げられる額、看板のことで、通常、その建物や寺社の名前が書かれています。



木造扁額「氷上山」（興隆寺蔵）
画像提供：山口市歴史民俗資料館

この扁額の大きさは、縦108cm、横62.5cm、厚さ2.1cmを測ります。素材はヒノキ科（ヒノキもしくはヒバ）材の1枚板を用いています。

表面には、興隆寺の山号「氷上山」の文字が行書体で彫り込まれています。文字には金箔の痕跡が認められ、文字の周囲は幅約2.5cmの二重の枠で囲んでいます。

額縁は失われていますが、天地各2カ所に懸けるための金具が付いていたと思われる穴があいています。裏面に彫り込まれている文字などから、大内政弘の願いによって建立された興隆寺の法界門に懸けるため、西暦1486（文明18）年に作られたもので、文字は後土御門天皇の筆によることが分かります。

山口県内に現存する扁額の中では最も古く、また最も大きいものであるとされ、平成10年12月に山口県の有形文化財（美術工芸品）に指定されています。

願主の大内政弘（1446～95）は、「築山殿」と呼ばれた大内教弘（1420～65）の子で、大内義興（1477～1528）の父にあたる武将です。周防・長門・豊前・筑前4国の守護を務め、将軍の側近（相伴衆）でもありました。

政弘は、応仁・文明の乱の際に、山名宗全（1404～73）とともに西軍の重鎮として摂津、京都を歴戦。一方で、連歌師の宗祇（1421～1502）を山口に招き、画僧の雪舟（1420～1506）を重用し、「大内版」と称された出版事業を行うなど、文化への造詣も深いものがありました。

写真の扁額は、市歴史民俗資料館で開催中の企画展「氷上山興隆寺 大内文化隆盛の記憶」で、3月16日まで展示されています。

食推だより その50

健康食のおススメ
～減塩推進事業～

たっぷり作って
朝にも食べよう

野菜が140gとれる
たらと野菜の
白いスープ

☆栄養（1人分）
エネルギー165Kcal
食塩相当量0.8g



【材料】（6人分）

たら切り身	3切れ
塩	少々
片栗粉	大さじ1
じゃがいも（1.5cm厚さの輪切り）	1個
カリフラワー（小房に切る）	1/2株
小かぶ（8等分に切る）	2個
たまねぎ（薄切り）	1個
えのき（3cm長さ）	1/2袋
こんぶだし	400ml
クリームチーズ	60g
牛乳	2カップ
白みそ	大さじ2
ブラックペッパー	少々
パセリ（みじん切り）	少々

【下準備】
たらは塩をふって15分位おいた後、熱湯をかけて水気を切り、片栗粉をまぶす。

- 【作り方】
- ①鍋にAとこんぶだしを入れて中火にかける。煮立ったら、たらと小さくちぎったクリームチーズを入れて弱火にし、チーズをつぶしながら野菜が軟らかくなるまで煮る。
 - ②牛乳を加え、ひと煮立ちしたらみそを溶く。
 - ③器に盛り、パセリとブラックペッパーをふる。

白石地区 オリジナル レノ丸デザイン決定!

「レノファ山口」を応援するため、自石オリジナルのレノ丸のデザインを募集したところ、22点の応募をいただきました。白石地区地域づくり協議会理事会で審査を行い、吉田和夫さんの作品が最優秀賞に選ばれました。今後、受賞作品を元に、レノファ山口がデザイン、色彩などを編集し、ご当地レノ丸を作成されます。5月開催予定の「白石地区親睦大運動会」で発表予定です。たくさんのご応募ありがとうございました。

