

# 犬飼のイチョウ

〔樹 高〕約30m      〔幹 囲〕約6.7m  
 〔樹 種〕イチョウ科イチョウ属      〔指定等〕ふるさと熊本の樹木

犬飼集落の南にある小高い丘の上にあるイチョウで、樹齢は推定約200年を経過しています。ここ犬飼地区では、阿蘇大宮司とゆかりのある愛藤寺城にいた犬飼氏が、保存食として栄養価の高い食用として植えたという言い伝えも残っています。

犬飼地区の歴史は古く1354年(正平9(南朝年号))の「肥後矢部郷村注文(阿蘇文書)」にその名が記され、また阿蘇氏が矢部で隆盛した16世紀のものと思われる板碑が残るなど、中世以来の郷村が形成されていたのは確実です。また、本町唯一の織豊系城郭に分類される「矢部城(現愛藤寺城)」との関わりが深く、加藤氏の支城と機能していた時期である1603年(慶長8)には、「長尾安右衛門尉」の知行であったことが「加藤清正黒印状」で確認されています。この人物は、後年の記録で「豊前守」と称される人物と同一と考えられますが、早い時期に亡くなり、その後、犬飼は1608年(慶長13)加藤清正の上級家臣であった並河志摩守の与力鳥居次郎右衛門の給地となったことが分かっています。

〔参考文献〕  
 2006 倉岡 良友『郷土を歩く-清和地区-』山都町教育委員会 編  
 2010 九州ハイランド活性化協議会『山都町巨樹調査票』  
 2012 山都町教育委員会『矢部城(愛藤寺城)測量調査報告書』山都町文化財調査報告 第3集



# YOU & YOU 通信 vol. 114

## 11月交流会 in 大分県

紅葉の季節を迎えるということで、11月12日、13日大分県にて1泊交流会を実施しました。

日常から少し離れて、1日目は癒しを感じてもらおうと、津久見のイルカ島に行きました。イルカショーや、天然の釣堀で釣りを楽しむふたりや、島を散策するグループと、ゆっくりと過ごしホテルへと向いました。2日目も晴天に恵まれ九重町の「夢吊り大橋」へと向いました。到着と同時に見事な紅葉風景が広がり、大勢の観光客の中にまぎれて、それぞれの思いを胸に散策しました。揺れる橋を渡りながらドキドキ感が生まれてくれたらなあ・・・と想いながらの時間も過ぎ、熊本へと向かい、二日間の交流会は無事に終了しました。

## 男性・女性を募集します

YOU&YOUでは交流会参加者を募集しています！交流会は恥ずかしい・・・という方には、もちろん個別紹介もOKです。最近男女とも個別で紹介して欲しいという希望が増えていきます。参加してみたいけど恥ずかしい・・・と思われる方は、是非この機会に事務局または各地域の結婚相談員までご連絡ください。一緒に楽しく出合いを探しましょう♪(対象年齢25歳～49歳まで)

・問い合わせ先  
 YOU&YOU事務局(役場 山の都創造課)  
 山本・吉田  
 【専用電話】090-9565-9589  
 【専用アドレス】marriage.support@town.kumamoto-yamato.lg.jp  
 【専用アドレス携帯】you\_and\_you@docomo.ne.jp



# 第11回畜産まつりが開催されました。



黒毛和種の部  
 名号：うめひさ号 出品者：飯星一敏さん(柏)



ホルスタイン種  
 名号：ライスタースパイラルリッキー号 出品者：飯星徳雄さん(鎌野)

11月4日と6日に「第11回熊本県畜産まつり」が開催され、山都町から畜産農家の皆さんが自慢の牛と飼料作物を出品されました。各部門での結果をご紹介します

### 肉用種牛の部

- 黒毛和種 5部(12ヶ月齢～16ヶ月齢の未経産牛)  
 優秀賞 えみ号 倉岡盛雄さん(下名連石)
- 黒毛和種 6部(17ヶ月齢～24ヶ月齢の未経産牛)  
 名誉賞5席 うめひさ号 飯星一敏さん(柏)  
 優秀賞 ゆり8号 下田孝文さん(荒谷)
- 黒毛和種 7部(3産以上の経産牛)  
 名誉賞4席 しらゆきはれ号 飯星一敏さん(柏)  
 優秀賞 ひろみ22号 下田孝文さん(荒谷)

### 飼料作物の部

- 乾草  
 優秀賞 イタリアンライグラス 福島浩二さん(長田山中)

### 乳用種牛の部

- ホルスタイン種 3部(14ヶ月齢～16ヶ月齢)  
 優良賞2席  
 タブヤングスパイラルスイーツ号 梶原裕己さん(貫原)
- ホルスタイン種 11部(4歳以上5歳未満)  
 優良賞3席  
 ライスタースパイラルリッキー号 飯星徳雄さん(鎌野)

## 山都町食生活改善推進員さんおすすめ秋野菜を使ったレシピ

### 1皿で野菜100g摂れます



### 白菜とベーコンのクリーム煮



エネルギー 214 kcal 塩分 1.3 g

#### ■材料・分量(1人分)

- 白菜 ..... 100g
- ベーコン ..... (1枚) 15g
- 人参 ..... 10g
- コーン ..... 5g
- 固形スープ ..... 1/2個(2g)
- 水 ..... 50ml
- 牛乳 ..... 20ml
- 薄口しょうゆ ..... 小さじ1/2
- 塩コショウ ..... 適量
- 片栗粉 ..... 適量
- サラダ油 ..... 適量

#### ■作り方

- ①白菜は食べやすく、ベーコンは1センチ幅に切る。にんじんは短冊に切る。
- ②深めのフライパンに油を熱し、強火で①を炒める。
- ③全体に油がまわったら固形スープと水を入れて弱火でコトコト煮る。
- ④白菜の軸とにんじんが柔らかくなったら、牛乳と薄口醤油を加えて混ぜ、こしょうで味を調える。
- ⑤水溶き片栗粉でとろみをつけて完成。