

感王寺にある 二つの溜池

感王寺の奥溜池・下溜池

文禄三年（一五九四年）石田三成により、全国的に検地（太閤検地）が行われました。薩摩藩ではその他に内検といい、慶長、寛永、万治、享保の四回にわたり検地が行われました。検地によって土地の広さや地味を調べ、それによって村の年貢高が決められていました。薩摩藩ではモミ十俵に対し、年貢が八俵でした。そのため、米の生産を増やすことが必要で、水利は極めて重要となりました。

新城には灌漑用の溜池が神貴神社の山手の南側に二つあり、感王寺奥溜池と感王寺下溜池と呼んでいます。奥溜池は上流の山から流れてくる水

を集めて出来ており、池の水は大浜、田平、宇住庵の田んぼなどに引かれ、その地域は奥溜り掛と呼ばれました。下溜池は高隈山系をくぐった湧水が水源地となっており、この二つの池は繋がっています。

明治になって村の戸長、中村清徳は、奥溜池の拡大改修をするともに下溜池の建設を行い、水利の便はより一層よくなりました。そして明治末には、新城村に水利組合が設立され、この溜池を含めて水利事業すべてを管理するようになりました。下溜池はひんやりと冷たい湧き水が豊富に出ており、近くの住民が塩化ビニールパイプで自宅まで引いたり、西瓜やビールを冷やしたりと、さまざまな用途で活用していました。

現代の溜池

新城では遅まきながら、平成四年から平成十五年にかけ、新城地区基盤整備事業が行われ、水田の高度利用に即応した圃場条件の整備が行われました。一筆あたりの面積も広くなり、自動灌水が設置され、コックをひねれば水が供給される、便利なシステムが出来上がりました。水稻はもちろん、裏作の玉ねぎやキヌサヤ・インゲンの栽培にも活用しています。しかし、水利組合の指導で何年かに一度、池の水さらえを行っています。池の水をすっかり抜き、鯉を獲ったり、外来魚や外来種の水草の駆除を行うのです。水田に水草が広がらないよう、水草の花が咲いて、種が出る前にボートに乗って除去作業を行います。令和二年にはボート五隻分・約三トンの水草を取り除きました。また年に二回、池のまわりの雑草を刈り、池の美化と保全に努めています。

感王寺奥溜池と感王寺下溜池は昔も今も、新城にとってなくてはならない大切な資源です。



▲新城の感王寺下溜池



▲新城の感王寺奥溜池

【参考資料】
『ふるさとの歴史（垂水市新城編）』
中島信夫（平成元年発行）
『ふるさと新城の文化財』
新城郷土史研究会（平成二十三年発行）

SECOND SEASON しょっかい 食改 キッチン

Healthmate recipe of this month 今月の食改さん



安山順子さん、小山いつよさん
柳田朋子さん

今月のレシピ 防災パッククッキング



【材料】

- ① チキンライス（1人分）
□米／75 g
※米用計量カップ1/2合
□水／100cc
□焼き鶏缶（たれ味）／1缶
□ケチャップ／大さじ1強
- ② 蒸しパン（4人分）
□ホットケーキミックス／150 g
□卵／1個
□野菜ジュース／50cc
□水／50cc
- ③ プリン（2人分）
□卵／1個
□牛乳／100cc
□砂糖／10 g
□バニラエッセンス／適量

★ポイント

- (1) ポリ袋は高密度ポリエチレン製（耐熱性がある）のマチがない物を使う。
- (2) 袋を結ぶときは、しっかりと空気を抜き、加熱すると膨張するので、できるだけ袋の上の部分で結ぶ。
- (3) 食材は厚さが均等になるように平たくして鍋に入れる。

チキンライス

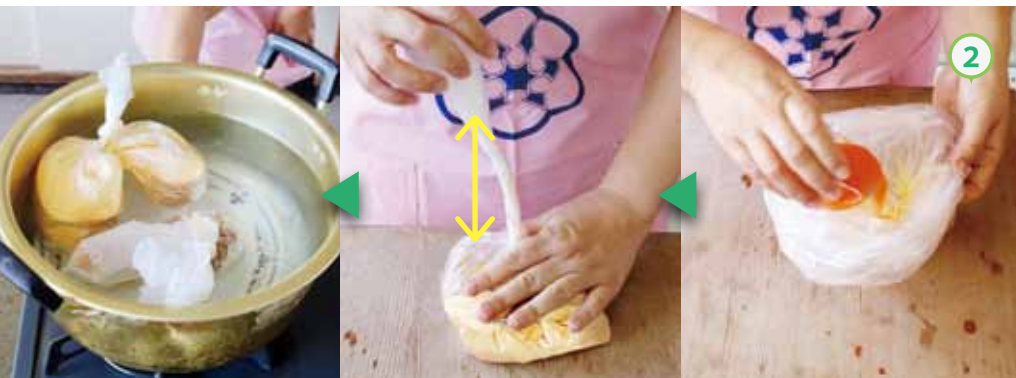


① 2枚重ねたポリ袋に、米と水を入れ、30分浸水させる。

② ①に焼き鶏缶1缶、トマトケチャップを入れてよく混ぜる。

③ ポリ袋を上の方で結んで、鍋で弱火で30分加熱する。

蒸しパン



① 2枚重ねたポリ袋に、卵、野菜ジュース、水を入れ、最後にホットケーキミックスを入れる。

② 中身をよく混ぜ、ポリ袋から空気を抜き、根元から約10センチ程上を結ぶ。

③ 鍋で30分加熱する。途中で浮いてくるので、上下をひっくり返す。

プリン



① 2枚重ねたポリ袋に、卵を入れよく混ぜ、牛乳と砂糖、バニラエッセンスを少々加える。

② よく混ぜ、ポリ袋から空気を抜き、上の方で結ぶ。

③ 鍋で加熱し、10分で取り出す。

ポリ袋から取り出したら…
チキンライス、蒸しパン、プリンの完成です！



【1人あたり】
エネルギー 160kcal
食塩相当量 0.5 g

【1人あたり】
エネルギー 90kcal
食塩相当量 0.1 g

【1人あたり】
エネルギー 429kcal
食塩相当量 1.7 g

災害時やキャンプでもオススメの調理法です。

食改
完了