



文化財愛護協会長を務める郷土史研究家の白石 哲夫さんと、市内に残る石仏や石碑をめぐる小さな旅へ。まちに息づく歴史や物語にふれてみませんか。

境が峯の不動尊（針生）

県道 52 号を沢方面へ進み、成田ハッピーハイランドを過ぎると、左手にブロック造りの擁壁が続きます。その途中に現れる石段を上り切った場所が、「境が峯」と呼ばれる所です。ここには現在、3 体の地蔵尊が静かに祀られています。

戦国時代、この地は塩谷氏と那須氏の勢力の境界に位置し、見晴らしの良い場所であったことから、両家が激しい攻防を繰り返したと伝えられています。

この地蔵尊には、一つの悲しい伝承が残されています。当時、この地は那須氏の一族である佐久山 義隆の領地でした。義隆の妻と、大関・福原・大田原の各城主は兄弟姉妹で、ある日、この地に集まり祝宴を開きました。しかし、その最中に領地を巡る争いが起こり、義隆は命を落としたといわれています。戦国の世とはいえ、あまりにも痛ましい出来事でした。後世、この出来事を哀れんだ家臣たちが義隆の冥福を祈り、供養のために 3 体の地蔵尊を建立したと伝えられています。今も静かにたたずむ地蔵尊は、戦国の争乱と、それを悼む人々の想いを今に伝えています。



地図はこちら



地域のチカラ、部活のミカタ。

地域クラブ指導員

新しい部活動のカタチ「地域クラブ活動」。その活動内容や、運営を支える指導員の皆さんをご紹介します。

教員も地域の一員として。広がる指導の輪

教員としてサッカー部の顧問を務める一方で、地域クラブ指導員としても子どもたちの指導に携わっています。技術を身に付けることはもちろん大切ですが、何より大切にしているのは「オン・ザ・ピッチ、オフ・ザ・ピッチ」という考え方です。普段の生活態度や人との接し方は、試合でのプレーや結果にも表れます。だからこそ、サッカーの技術だけでなく、人としての成長を支える指導を心掛けています。

現在、地域クラブ指導員の皆さんには土日を中心に子どもたちを支えてもらっていて、専門的な知識・技術を生かした指導は、学校現場にとっても大きな力になっています。今後、放課後なども含めて子どもたちと関わる機会がさらに広がれば、競技力の向上だけでなく、日々の関わりを通じた人間性の育成にもつながるのではないかと期待しています。私自身も、教員として、地域クラブ指導員として、子どもたちの成長を支える一助になればと思い、活動しています。



片岡中 サッカー部
指導員 岡本 伸裕 さん
(片岡中 教諭／サッカー部 顧問)



栄養士さん直伝！ おうち給食 「夏野菜のミネストローネ」



● 材料（1 人分）

- ・おろしニンニク 25g
- ・セロリ（みじん切り） 2g
- ・鶏こま肉 15g
- ・タマネギ（1cm角切り） 25g
- ・コーン 5g
- ・水 少々
- ・ニンジン（1cm角切り） 10g
- ・ナス（1.5cm角切り） 5g
- ・ズッキーニ（1cm角切り） 25g
- ・むき枝豆 5g
- ・ジャガイモ（1cm角切り） 25g
- ・カボチャ（1.5cm角切り） 10g
- ・トマト（1cm角切り） 25g
- ・コンソメスープの素 少々
- ・砂糖 小さじ 1
- ・ケチャップ 小さじ 1
- ・塩 少々
- ・こしょう 少々
- ・パセリ 少々

● 作り方

- ① 鍋に油をひき、おろしニンニク・セロリを香りが出るまで炒める。
- ② 鶏こま肉を加え、焼き目が付くまで炒める。
- ③ タマネギ・コーンを加えて軽く炒め、水を加えて煮込む。
- ④ 沸騰したら、ニンジン・ナス・ズッキーニ・枝豆・ジャガイモ・カボチャの順に入れて煮る。
- ⑤ 野菜に火が通ったら、トマトを入れ、A を加えて味を調える。
- ⑥ 出来上がったら器に盛り、パセリをちらす。



最強の夏バテ対策スープ

夏野菜をたっぷり使った「ミネストローネ」は、栄養が詰まった“飲むサプリメント”のような料理。ビタミンCやカリウムなど、水に溶け出しやすい栄養素もスープごと食べることで、無駄なくとることができます。

豚肉や大豆を加えると、ビタミン B1 やタンパク質も補給でき、夏バテ対策にもおすすめです！

学校栄養士
関谷先生





結婚

できました！

独身のお子様の結婚相談

あきらめないで！ まずはお気軽にお悩みご連絡くださいませ。

結婚相談所 ムスベル宇都宮 ☎ 028-611-3545