

スポーツの力

～する・みる・ささえる～

暑いエールを！伊賀FCくノ一三重

伊賀FCくノ一三重は、伊賀市をホームに日本女子サッカーリーグ（プレナスなでしこリーグ1部）で活動する1976年創立の歴史あるチームです。忍者のように颯爽とグラウンドを駆け抜ける選手たちにぴったりのチーム名ですね。2021年にはリーグ優勝し、名実ともに伊賀市を代表するサッカーチームです。

また、試合以外にも地域貢献を行うホームタウン活動として、市内小学校でのレクリエーションやトークセッションをする「夢教室」、市内保育園でサッカーを通じ交流する「巡回スクール」、さらに伊賀市民花火大会や市民夏のにぎわいフェスタでのブース出展などを行い、伊賀市観光大使にも就任し



ています。いよいよ2024年シーズンが開幕しました。ぜひスタジアムで暑いエールを送りましょう。試合日程は伊賀FCくノ一三重ホームページをご確認ください。



【問い合わせ】 スポーツ振興課
☎ 22-9635 FAX 22-9694
✉ sports@city.iga.lg.jp

伊賀の歴史余話 34 伊賀で最古の年貢割付状

昨年、江戸時代に庄屋や組合頭（大庄屋の補佐役）を務めた古山界外の中村家から、1000点を超える襖の下張り文書が見つかりました。紙が貴重であった時代、襖や屏風を仕立てる際には、不要になった文書を再利用し、貼り重ねて補強しました。これを下張り文書といいます。中村家の下張り文書からは年貢に関する資料が見つっています。江戸時代の年貢は、村を単位として賦課・徴収されました。毎年10月から11月にかけて、年貢率や、納期などを記した年貢割付状（免状、免札）が藩から庄屋・年寄ら村役人に宛てて出されます。これを受け村役人は、各村人の所持高に応じて年貢の割り振りを行いました。村が年貢を納めると、藩から村に宛てて領収書にあたる年貢請取通が出されました。中村家の下張り文書には、これまでに確認されていない江戸時代前期の割付状と請取通が含まれており、中でも正保3（1646）年の割付状は伊賀国内で最古のものです。

おり、花押の使用が江戸時代前期の武家社会においても少なくなる中で、非常に珍しいものとなっています。また藤堂藩の割付状は料紙を横長に切断して貼り継いだ切継紙が多く用いられているのに対し、正保3年から延宝4（1676）年までの割付状には料紙を切断せずに貼り継いだ切継紙が用いられています。このような様式や形態の変化は、藩の政策が影響したものと考えられます。今回見つかった資料は藩の年貢政策について検証する上で重要な資料となるものです。



正保3年の年貢割付状（中村家所蔵）

文化財課歴史資料係
☎ FAX 41・2271

明日に向かって ～差別をなくしていくために～

人権について考えるコラムです。

つなぐ命 —伊賀消防署警防第3課—

目の前で突然人が倒れたら、あなたはどのような行動をとりますか。

倒れた人の意識や呼吸がない。このような状態では現場に居合わせた人（バイスタンダー）が直ちに応急手当をしなければ、脳は5分ほどで回復不能なダメージを負うとされていて、救命率が低下します。

もし、倒れた人が家族や友人なら応急手当を積極的に実施すると思います。しかし、見ず知らずの人ではためらう人が多いのではないのでしょうか。出血をしている人だったら、感染症を患っている人だったら、なおさら勇気がでないのではないのでしょうか。

人は見た目や価値観の違いはあっても命の重さに変わりはありません。その見ず知らずの人も誰かの大切な人でしょう。最近ではSNSが発達し、応急手当を実施するどころか写真や動画を撮影する人がいます。しかし撮影しても人の命を救うことはでき

ません。「誰かがやってくれるだろう」ではなく、現場に居合わせたあなたが勇気を出して、119番通報と応急手当をしてください。応急手当のやり方がわからなくても通信指令員の指示に従ってためらわないでください。

私たちの周りにはたくさんの人権課題がありますが、誰もが平等でその人らしく生きる権利を有しています。大切な命を守るために一歩踏み出す勇気を持って行動し、尊い命を救いましょう。皆さんの理解と協力が不可欠です。

私たちの身の回りで助けを求めている人がいたとき、迷わず、応急手当を実施することで「命」をつなぎたいと思います。

■ご意見などは人権政策課 ☎ 22-9683 FAX 22-9641 ✉ jinken-danjo@city.iga.lg.jp へ

IGAMONO セレクション No.48

やぶっチャよもぎもち

ハーブの女王と呼ばれる「よもぎ」は島ヶ原地域を中心に採取したもので、「もち米」は粘り気の強い島ヶ原産の「ふわりもち」を使用しています。身体に優しい「よもぎ」をふんだんに入れた「味よし」、「歯ざわりよし」、「栄養よし」の三拍子そろった素晴らしいお餅です。毎日もち米について、手作りの粒あんを入れ、愛情を込めて作っています。ぜひご賞味ください。



島ヶ原リゾート
チーフマネージャー
大石 佐織さん

令和5年4月から「島ヶ原温泉やぶっチャ」を運営しています。既存の温泉施設、人気を集めているキャンプ場をより利用していただけるように改装し、ファミリー層の新規獲得、地元生産者とのつながりを強めるための産直市場の増設、また、健康増進・治療などを目的とした宿泊施設の新設な

ど、「ここに来れば健康になる」といった新しいイメージをもていただけるような施設運営をしていきます。また、伊賀地域の食材を使った里山料理を提供する飲食施設、「やぶっチャよもぎもち」をはじめとして地元材料を使用した商品の製造・販売も行っています。

【問い合わせ】 島ヶ原温泉やぶっチャ ☎ 59-3939

■伊賀ブランド推進協議会事務局（商工労働課） ☎ 22-9669 FAX 22-9695