



ミュージアム青山讃頌舎は、市の美術作品などの展示専用施設で、地震除災で有名な大村神社に隣接した地にあります。

この施設は、皆さんに文化芸術に触れる機会を提供するため、水墨画家・稚月 明から寄贈された作品を中心に展示しています。また、伊賀市にゆかりのある作家の作品や歴史資料を含む企画展も開催しています。昨年は、芭蕉翁記念館と合同で「芭蕉翁生誕 380 年記念 絵が先か、俳句が先か」展をはじ



【問い合わせ】
○美術博物館建設準備室 ☎ 41-0400 FAX 22-9694
○伊賀市ミュージアム青山讃頌舎 ☎ 52-2100

め、伊賀市出身の戦後日本を代表する陶磁器デザイナー「日根野作三展」や大河ドラマに関連する「のぞいてみよう源氏物語の世界」展など、多彩な企画展を開催し、多くの来場者に楽しんでいただきました。

青山讃頌舎では、1 月 10 日(金)から、伊賀焼作家・新 歓嗣さんの展覧会を開催します。ぜひご来館いただき、心豊かなひとときをお過ごしください。



伊賀の歴史余話 38 小正月のドンド焼き

「ドンド焼き」は、一月の十四日か十五日に行われる、松飾りやしめ縄などの正月飾りを集めて燃やす小正月の行事です。小正月に行われる火祭りの行事として日本全国で広く見られ、「左義長」とも呼ばれています。正月飾りに宿っている歳神に対してそれらを燃やすことで、災や煙となり帰って行くのを見送る意味があるとされています。また民間伝承として、ドンド焼きの火でお餅を焼いて食べると夏バテや夏病みをし、火にあたりながら無病息災を祈願すると風邪などを引かない、習字を書いてそれを燃やして煙が空高く上ったらずが上達すると言われています。



▲田守神社（蔵縄手）のドンド焼き

文化財課歴史資料係
☎/FAX 41・2271

小正月の行事に「カノクチ焼き」があります。これは小さくちぎったお餅をドンド焼きの火にくべる、または焼いたお餅を家に持ち帰り、囲炉裏や火鉢などにくべ、唱え言をするというものです。「カノクチ」は「蚊の口」と言われ、口を先んじて焼いて封じること、夏に虫に噛まれないと言われている。地域によっては蚊だけではなくブヨ・マムシ・ハチ・アブ・ムカデなどの噛まれたくないものを唱えて焼きます。この他にも「シュウトの口」や「ワルグチを言う人の口」などを「虫の口」として焼くところもあります。

ドンド焼きは集落の組単位や近隣の数軒で、辻や広場などに集まって行われることも多く、神社や寺院では「お焚き上げ」などと称して行われ、小学校の校庭では学校行事として児童が習字を火にくべて上達を祈願し、お餅を焼いて食べる姿が見られます。

写真は、かつての田守神社のドンド焼きの様子です。皆で集まって火に当たり、無病息災を願います。

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。

性的マイノリティについて ー水道工務課ー

LGBTQ+ とは、性的マイノリティの人の総称の一つとして、性的指向や性自認に関する多様性を表すために用いられています。

2017（平成 29）年 3 月、国は「いじめ防止基本方針」を改訂し、性的マイノリティの児童・生徒を保護する項目が追加され、性的マイノリティの人に対する社会の考え方は変わりつつあります。しかし、一部の諸外国では、同性婚あるいはパートナーシップ法などが認められている中、国内ではいまだにこういった考えが進んでおらず、性的マイノリティの人が肩身の狭い思いをしている現状です。マイノリティの人を含むすべての人が堂々と自信を持って生きることができる社会の構築が必要だと考えます。

この課題を解決するためには、まず私たち一人ひとりが、正しい知識を習得するとともに、誤った考え方を是正し、偏見を払拭しなければなりません。

行政は、誰もが参加できる学習の場を提供し、職員自身が正しい知識を習得することで、情報を発信できる人材となる必要があります。

私の周りに LGBTQ+ をカミングアウトする人はいませんが、該当する人は約 10 人に 1 人で、AB 型や左利きの割合と同じ程度存在すると言われています。身近にいないのではなく、当事者がそのことを言えずに我慢しているため、こちらが気づけていないだけであるということも考えられます。堂々とカミングアウトできない現実がある以上、社会にも私自身にも問題があるのだと考えるべきではないでしょうか。

まずは行政職員として、私自身が正しい知識を得るとともに、正しい情報を発信していきたいと考えます。

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



伊賀の有機野菜（葉菜類）

作物は根から養分を吸って生長します。根が十分な活動ができる環境をつくれるかが一番重要です。そのためには有機物の投入が不可欠です。また、土壌中に微生物がどれだけ住んでいるかが鍵です。そういった環境の元で栽培された野菜が、味、日持ちにつながるのです。また、土壌菌をはじめその他有効菌が有機資材と相まって微生物を増大させることで、野菜を病気、害虫などの感染を防ぐ働きをします。葉菜類は肉厚であり、濃厚な味、他の野菜にくらべ日持ちがすることが特徴です。土を払い、そのままかぶりつける野菜を作り続けたいと思います。



伊賀有機農業推進協議会
会長
前田 洋さん

伊賀は知る人ぞ知る、有機農業の盛んな地域です。有機農家を中心に、教育、医療、行政、そして消費者など、有機農業に関わるさまざまな人が連携して成り立っています。有機農業とは、どんなことを思い浮かべますか。私たちは、味が濃くておいしい米や、野菜、農薬を使っ

ていない安全な食材を誇りにしています。私たちが毎日食する食材は安全が第一です。こどもたちが健やかに生きられる地域社会、そして自然環境を守り育てる、心の通う町「オーガニックタウン伊賀」その実現に向かって歩んでいきます。



【問い合わせ】伊賀有機農業推進協議会 ☎ 21-2853

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