

# 歴史散歩

文——多古町郷土史の会

## 如意山地福寺

飯笹五二七番地の二にある真言宗のお寺で、社寺明細帳には永禄十二年(一五六九)創立とあります。また一説には、旧飯笹村出身で武術流



地福寺本堂



山門へと続く地福寺の石段

儀「天真正伝香取神道流」の開祖である飯篠長威斎家直(一三八七〜一四八八)が、菩提寺として創建したのもといわれ、これを証明するように当寺過去帳の冒頭には「神刀流元祖伊賀守平長栄飯笹地福寺を草創す」と記されています。香取神宮内、梅木山での厳しい修行で家直が開眼してから、六百年もの伝統を貫いてきた「天真正伝香取神道流の型」は、県指定の無形文化財。平成五年には、宗家と門下生一同により、当寺に家直の顕彰碑が建立されました。本堂前の十月桜は、春と秋の年二回、かれんな花を咲かせます。

◆第14話◆

## 宇賀神社

飯笹六八八番地の二に祀られている旧飯笹村の鎮守です。社寺明細帳には、応永十年(一四〇三)勧請と記されていますが、これとは別に、推

古天皇の御代(五九三〜六二八)田村王の奏上により飯笹字稲荷山に遷され、さらに慶長十四年(一六〇九)社殿を造営して現在の位置になったともいわれます。また、馬牧の作業に従事する人々が集落を作り、その鎮守として当社を祀ったとの口伝もあります。



鳥居から奥へ奥へと続く、巨木に囲まれた宇賀神社の参道



宇賀神社本殿

ある時代には、隣接九カ村の総鎮守社であり、大祭では毎年、神樂が奉納され、その盛大な行列が通った坂に「神楽坂」と名が付いたといわれています。境内林も広大でその上、巨木が多く、大正のころまでは飯笹の鎮守の森として広く知られていました。

## チームアトラス・中央部門

文／国保多古中央病院 中央部門

私たち中央部門、通称「ちゅーざい」(以前は中央材料室の名称だったため、その名残で現在もこのように呼ばれています。)は看護師1名、准看護師1名、看護助手4名の計6名。少数精鋭の仕事人軍団です。

看護助手4名のうち1名は中央倉庫とあって、院内のあらゆる物品(人工呼吸器回路からクリップにいたるまで)の発注、供給のすべてを担っています。倉庫内で一人パソコンに向かい、バーコードリーダーを持って各部署を回る孤独な作業です。彼女無くしては、どの部署も業務に支障を来します。事実、体調不良などで彼女が休んだ時は、倉庫内で右往左往するスタッフも少なくありません。まさに、孤高の物品マイスターなのです。



「ちゅーざい」の仕事を紹介します。

その① サプライ業務

医療器材の回収、洗浄、除菌、滅菌パックおよび供給です。各部署で使われた様々な機械その他をきれいにし、再び使用できる状態にします。必要なときに、必要な器材を、必要なだけ、迅速に供給しております。

その②

患者さんが使用する病衣、シーツ、布団などを各部署に供給しております。

その③

ユニホーム管理、医師、看護師、ケアワーカー、

その④

洗濯業務  
患者さんの体をふくタオル、顔をふくおしぼり、入浴時のバスタオルなどを洗濯、乾燥し供給しています。

いずれも患者さんに直接触れ合うことはありませんが、人目につかないところで、日夜努力を重ねています。そして、いまひとつ非常に重要な仕事があります。手術室業務です。

手術だけでなく、手術前、手術後にベッドサイドへ伺い(業務の都合上伺えないこともありま)す。お話をさせていただきます。並々ならぬ覚悟を持って手術に臨まれる患者さんに対し、常に万全の体制を整えています。

これからも、患者さんを第一に考えた心温まる看護を提供してまいります。

「ちゅーざい」

は、病院を支えるアトラス(ギリシヤ神話で天を支えている巨人)として、今日も汗を流しています。



## 追跡レポート! ———— この職業・この人たちの24時間



### 日本の食卓に大豆の恵み 納豆屋さんの一日

紹介者：萩原裕子さん(佐野)

などがきちんと入ったかの確認を母が、出来上がった製品の箱詰め、室への搬入を私と祖母が担当しています。



室へと移された大豆は発酵し始め、45度から50度まで温度が上昇。約22時間で熟成が完了し、その後は庫内温度を7度に保ちます。熟成時間や室温、品温は種類に応じて設定が可能です。完成した納豆をラッピングし、午前7時半くらいには、両親と手分けして配達一。近隣市町村の学校給食や病院、また道の駅などの小売店には、ほぼ毎日納品し、通販用も承っています。

昔はワラに付いた納豆菌を使い、炭などを燃やして発酵。当時は半分しか製品にならず、すぐに売り切れて家人の口にも入らなかったとか…。まだまだ私は駆け出しですが、代々受け継がれてきたこの納豆を、家族と共に大切に守っていきたく思います。

昭和初期から家族で手作りの納豆をお届けして、私で4代目となります。「たご納豆」として親しまれ、国産大豆を使用し、大粒・小粒・挽き割りなど、容器や分量、パッケージもお客様のニーズに合わせて作っています。

納豆の仕込みはまず、大豆を水に浸すところから始まります。おおむね小粒で13時間浸すと豆は約3倍に膨らみ、30キ口の大豆から50グラムのパックが1,200作れます。毎朝4時半には前日浸しておいた大豆を圧力鍋で煮込み、煮あがったら煮汁を捨てます。次に、一度沸騰させてから60度くらいまで冷ましたお湯で、納豆菌2ccを2,000倍に薄め、それを大豆に振りかけパック詰めへ。挽き割りを除き、大豆の充てんや乾燥を防ぐ被膜・たれの袋載せは機械で行います。10分で400パック作れ、豆の補充を父が、たれ



取材協力：萩原納豆店