



春の訪れを告げる3月20日、春分の日、白川町水戸野に鎮座する大山白山神社で、

メニューの1

大山白山神社のご紹介

ちょっとした、得する！耳寄り情報

Vol. 71

てんこもり



発行：丸ス産業株式会社 「てんこもり」編集部  
TEL：0574-72-1318 FAX：0574-72-2739

新年度スタート。春爛漫の暖かな日差しが何よりうれしい季節となりました！



古式ゆかしい春季例大祭が厳かに執り行われました。献幣使が参向する中、神聖な空気が境内を包み込み、荘厳な儀式が静かに進行しました。やがて、祭りの雰囲気を一変させる華やかな時間が訪れます。和泉自治会学童による巫女の舞、「乙女の舞」と「浦安の舞」が優雅に奉納され、続く佐見地区有本獅子舞保存会の勇壮な獅子舞が境内に活気をもたらしました。厳かな儀式から一転、華麗な舞と力強い舞に、参拝者の目は釘付けとなりました。祭りの締めくくりは、氏子たちから奉納された数々の餅が、自治会長の手によって豪快に投げられる餅投げです。老若男女入り乱れての賑わいは、春の祭りを象徴する光景となりました。



大山白山神社は、今から1300年以上前の養老2年(718年)、越前の高僧、泰澄大師によって創建されました。白山権現三神が祀られ、後に本地堂が建立され、神仏習合の白山信仰が隆盛を極めたと言われています。現在も各地に残る道標の石碑が、時代を超えて信仰が受け継がれてきたことを物語っています。江戸末期に建てられた現在の拝殿は、11間の四面を誇る壮大な建造物です。格天井には、洞雲寺の若き僧侶、眉毛の手による大和絵風の絵画が32枚も描かれ、現在も鮮やかな色彩を保っています。明治の神仏分離令により一時衰退しましたが、地域住民の厚い信仰心によって守り抜かれ、昭和28年に金幣社に指定、昭和31年に現在の社名となりました。



奥の院の展望台から望める景色。天気がいいと御嶽山、乗鞍岳が望めます。

メニューの2 ヤモリと粘土の性質 by 渡辺 先日、土質力学の研修会に参加したとき、ヒョウモントカゲモドキ(ヤモリ)の飼育について雑談しました。人工飼料も食べるそうで、思いのほか飼いやすいそうです。爬虫類で吸盤を持つ種類は知られていません。しかし、よく目にするヤモリは窓ガラスに貼り付くようにして動き回ります。不思議なので調べてみると、「ヤモリの足」と土質力学で学ぶ「粘土の性質」に共通する「弱い力」が存在することがわかりました。ヤモリの足の裏には、趾下薄板(しかはくぼん)と呼ばれる器官があり、表面がナノメートルサイズの細かな毛状の構造が集合して構成されています。この毛が壁の凸凹に噛み合っただ時にファンデルワールス力(分子間に働く弱い力)が作用して、垂直の壁にも貼りつくそうです。固体(微粒子)

はサイズが小さくなるにつれ、付着性が強くなっていく傾向があります。粒子の付着に関係する力として、4つの力が知られています。①重力、②静電気力、③液架橋力、④ファンデルワールス力です。粘土の吸着作用において、ファンデルワールス力は静電気力とともに物理的な駆動力として考えられています。粘土の代表的な吸着物質に水があります。一般に、粘土の物理状態は含水量に応じて大きく変化し、液体、塑性状態、固体まで変化します。これをコンシステンシーと呼びますが、ブルドーザーなどの建設機械が走行可能な地面かどうかを表す度合い(トラフィックビリテイ)と密接な関係があります。壁に貼りつくヤモリと、建設機械の走行性能を説明するのに、同じ「弱い力」が関係しているというのは実に驚きです。しかし、この共通点こそが一見異なる現象を結びつけ、科学の面白さを感じさせるのではないのでしょうか。 Ah! by Fat かつう



ニヨコ  
メその3  
美味しい  
お店のご紹介



今回は、2件のおいしいお店を紹介いたします。1件目は、白川町坂ノ東、国道41号から飛騨川に架かる河東橋を渡つてすぐの場所にある、とり焼きの店「楽〇」（らくまる）さんです。昨年12月にオープンしたばかりのこちらのお店では、岐阜県産をはじめとする国産鶏肉を使った、一般的な「やきとり」とは一線を画す「とり焼き」が楽しめます。中でもおすすめは、「鉄板と



り焼き定食」です。特製タレに一晩漬け込んだ骨付き鶏モモ肉を鉄板で焼き上げるため、ジュージューと焼ける音と香ばしい香りが食欲をそそります。味付けは、「甘醤油」「カレー」「旨塩」「うま辛」「梅しそ」とバリエーション豊かで、どれも試してみたいくなること間違いありません。他にも、地元産コシヒカリを使用した「とり焼き丼」、天然アユの甘露煮が付いた「らくまる定食」、ニンニク塩ダレの「らく焼き定食」、油淋鶏風ダレで味わう昔ながらの「大工(だいく)焼き定食」、「らくまるバーガー」など、豊富なメニューが揃っています。テイクアウトやお弁当の予約もできるそうです。店名の「らくまる」には、料理を楽しく円満な雰囲気味わってほしいという想いが込められているとのこと。店長さんは、「飲食店が減っている地元を、美味しい料理で盛り上げ、少しでも町の魅力を発信

力を使いたい」と話されています。これから若葉が目に見えるかな季節、ドライブにもぴったりの季節です。近くを通られた際は、ぜひ「楽〇」さんに足を運んでみてはいかがでしょうか。加茂郡白川町河東787 Tel 090・3256・9655 定休日は毎週月曜日と第3日曜日 営業時間10時～21時30分 ランチ11時～14時30分 by 井



国産鶏肉と地元産コシヒカリを使用!



次は2件目のお店を紹介いたします。恵那市の皆さんなら、一度は耳にしたことがあるかもしれません。上矢作町にある『ふじ吉』は、地元で愛される割烹料理店です。特に、そのかつ井は絶品で、訪れる人々を魅了しています。お昼時には、仕事上の男性

していききたい」と話されています。これから若葉が目に見えるかな季節、ドライブにもぴったりの季節です。近くを通られた際は、ぜひ「楽〇」さんに足を運んでみてはいかがでしょうか。加茂郡白川町河東787 Tel 090・3256・9655 定休日は毎週月曜日と第3日曜日 営業時間10時～21時30分 ランチ11時～14時30分 by 井



店内は明るく、テーブル席、お座敷、カウンターを合わせて20席ほど。朗らかな笑顔の女将さんの人柄も、お店の魅力の一つです。現在は、女将さんのご主人と息子さんの真一さんが中心となり、お店を切り盛りされています。上矢作町を訪れた際には、ぜひ『ふじ吉』に立ち寄ってみてください。紫色の看板と旗が目印です。私も上矢作町で仕事を



今回の「てんこもり」いかがでしたでしょうか? 今回も私達が、最近気になった事等を紹介させて頂きました。また読者の皆様から、色々なニュースの紹介をお待ちしております。(自慢話、おいしい・楽しいスポット紹介、サークル紹介等どんなことでも結構です。)写真をつけてくだされば最高です! こちらまでご連絡下さい。丸ス産業株式会社「てんこもり」編集部 責任者 島崎 TEL 0574-72-1318 FAX 0574-72-2739 m-shimazaki@marusu21.co.jp

木曜日 by 島崎

つ井をいただきます。本当におすすめですよ! 住所 恵那市上矢作町3076・1 Tel 0573(47)2620 定休日

