



▲東友枝曾根遺跡全景

こうしした遺構の状況や遺物から、東友枝曾根遺跡は縄文時代後期から晩期にかけての時期に限定される遺跡と考えることができます。また四十点もの多量の土偶や石棒・玉類などの祭祀や祈りに関連すると思われる非日常的な遺物が見つかったことは、この地域において同時期に営まれた集落の中でも拠点的な存在であったと考えられます。

※参考文献 上毛町教育委員会「〇二五「東友枝曾根遺跡」上毛町文化財調査報告書第三十三集

教務課文化財保護係 林 充彦

平成十年に発掘調査された大字東下に位置する東友枝曾根遺跡は、今から四千年前から三千年前頃の縄文時代後期から晩期にかけての集落跡として知られています。これまでも広報誌上において、平成二十三年二月号では福岡県の縄文後期を代表する遺跡として、令和七年二月号、同三月号では四十点出土した土偶について紹介させていただきました。土偶は現在九州国立博物館に展示されています。ぜひご覧いただければと思います、今回改めて遺跡の概要を紹介させていただきます。

東友枝曾根遺跡

こうげのみどき
上毛風土記
ひがしとも えた そ ね い せき
Vol. 239

Vol. 239

マダニに注意しましょう!



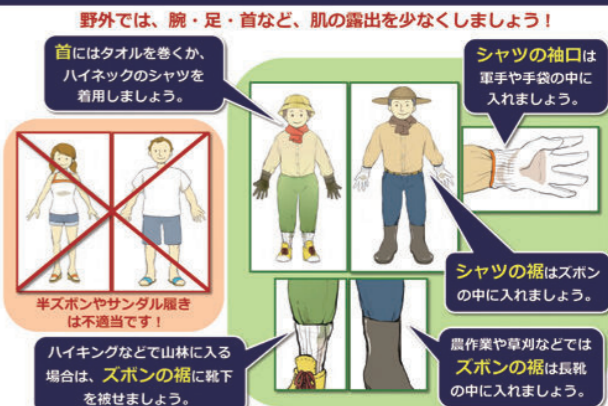
マダニの活動が活発な時期になりました。ウイルスを保有するマダニに咬まれると「重症熱性血小板減少症候群(SFTS)」に感染するおそれがあります。農作業、森林整備などで畑、山、草むらなどに入る場合は、マダニに咬まれないよう十分注意しましょう。

- 「SFTS」の主な症状 6日～2週間程度の潜伏期間を経て、発熱、消化器症状(食欲低下、嘔吐、下痢、腹痛など)が現れ、重症化すると死に至ることもあります。
- マダニに咬まれたら 吸血中のマダニに気付いたら、つぶしたり、無理に引き抜いたりせず、医療機関(皮膚科など)で処置を受けてください。マダニに咬まれた後、数週間程度は体調の変化に注意し、発熱などの症状が認められた場合は医療機関で診察を受けてください。

1. マダニの生息場所



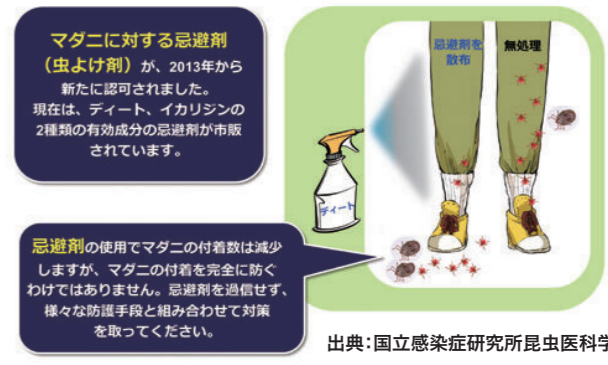
2. マダニから身を守る服装



3. マダニから身を守る方法



4. 忌避剤の効果



図書館だより

げんきの杜図書館 TEL 72-1633
https://www.koge-lib.jp

■開館日/火～土曜日 10:00～18:00、日曜・祝日 9:00～17:00
■休館日/毎週月曜日、年末年始、特別蔵書点検



金波銀波
時は貞観8年(866)。海神の生贄の少女・由良はある日、海賊に襲われた商人船から巨大な櫃が海に投げ出されるのを目撃する。複雑なしがらみにより生じた危険な渦に、いつしか由良は巻き込まれ…。

さわだ とうこ
澤田 瞳子【著】中央公論新社(入荷済)

おすすめ本

10代のうちに知っておきたい心の守り方	くりもと あきら 栗本 顕【著】	かんき出版
スーパーマーケット宇宙	ますだ 益田 ミリ【著】	KADOKAWA
眠れぬおまえに遠くの夜を	きりの なつお 桐野 夏生【著】	文藝春秋
異常に非ず	さくらざし の 桜木 紫乃【著】	新潮社
くまださんちのおひっこし	オームラトモコ【作・絵】	ひかりのくに

※感染症対策として、書籍の消毒を行っていますので安心してご利用ください。

※すべて入荷済

環境ポスター入選作品



上毛中3年 やっしげ たつみ
八ツ繋 乃海

環境標語入選作品

温暖化 異常気象
世界の課題

なかはら
南吉富小5年 中原 綾都

3R 地球のために
協力だ

友枝小4年 ひろた みう
廣田 美羽

※学校・学年の表記は3月時点のものです。

じゃがいもとコーンの春巻き

アンケートにご協力をお願いします。



〈材料〉(2人分).....

- じゃがいも1個
- ホールコーン缶小1缶(約50g)
- 粉チーズ大さじ3
- 塩少々
- 春巻きの皮10枚
- 水溶き小麦粉
- 〔小麦粉大さじ1/2
- 〔水大さじ1/2

〈作り方〉.....

- ①じゃがいもは皮つきのままよく洗い、フォークで3～4か所穴を開け、濡れたままラップで包む。レンジで約1分30秒～2分加熱し、上下を返してさらに1分30秒～2分加熱する。取り出してラップをはずし、ペーパータオルに包んで皮をむき、ボウルに入れてフォークの背でつぶす。
- ②①のボウルにコーンを缶汁をきって加え、粉チーズ、塩を加えて混ぜる。
- ③春巻きの皮に②を1/10量ずつのせて巻き、水溶き小麦粉をぬり、つつむ。
- ④フライパンにサラダ油を5mm深さまで入れて熱し、春巻きを並べて転がしながら薄く色づくまで揚げ焼きにする。



春巻きは立春の行事食として中国で発祥し、明治時代以降に日本で普及しました。春巻きに似た料理は世界各国にあり、インドネシアやフィリピンでは細く巻いた「ルンピア」、ベトナムではライスペーパーで巻いた「チャーゾー」などが知られています。旬の食材や好きな食材を巻き、様々なバリエーションを楽しみましょう。

上毛町食育ボランティアグループ