



- 上略図の凡例
- 能満寺
 - 能満寺古墳入り口
 - 板の中腹で、看板有り
 - 上り板の小道を上る
 - 寺前の文字…寺前縄文遺跡

「能満寺古墳群」の紹介

令和四年十一月・下唐原「友の会」発出

能満寺の裏山にある下唐原の誇る歴史遺産「能満寺古墳群（四基：一基は消滅）」の所在地略図と現況を写真を添えて紹介します。

今から約一六〇〇年前に築かれたこの古墳群は、地域のリーダーのお墓ですが、往時の下唐原の地の繁栄（ロマン）を語る歴史遺産です。中でもひととき大きな三号墳は、全長約三十五メートル、高さ約三メートル、三段構築の前方後円墳（鍵穴の形）で、その規模は近隣に類をみない大型の墳墓です。長い間、雑木に包まれてひっそりと日陰げ暮らしをしていましたが、「下唐原の悠久の歴史に目を当てよう！」と地域起こしボランティア「下唐原・友の会」、能満寺関係者で作業を始めて五年になります。本年も、二回目の草木の刈り払いなどの整備作業を十月末に行い、きれいになりました。コロナ過払いの散歩、ご家族やお友達とのリフレッシュなど、出などの機会に足を伸ばされて、是非お立ち寄りください。古墳の紹介掲示板も設置しています。駐車場所もあります。

こうげのみどま

Vol. 202

文化財 便り

今回は「下唐原・友の会」の活動について紹介します。活動内容は10月22日と23日の両日で、能満寺古墳群の環境保全に取り組みました。

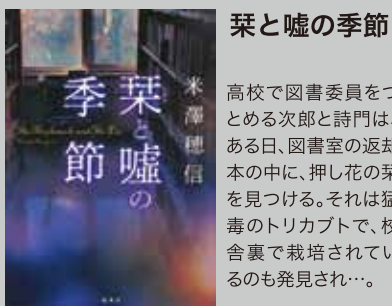
この活動も今年で5年目を迎えるようで、年々きれいになってゆく能満寺古墳群に驚くばかりです。能満寺古墳群を紹介するチラシも作成していますのでご覧ください。

教務課文化財保護係 矢野 和昭

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



よねざわ ほのぶ
米澤 穂信【著】 集英社(入荷済)



なかやま しちり
中山 七里【著】 朝日新聞出版

こぎつねのとくべつなクリスマス
おなかをすかせたひとりぼっちのこぎつねを助けてくれた、やさしいおじいさん。季節は巡り、こぎつねはおじいさんと一緒に、初めてのクリスマスを迎えた。それは、特別なクリスマスとなっている。心あたたまるクリスマス絵本。

おすすめ本		
老害の人	うちだて まきこ 内館 牧子【著】	講談社
大人のスマホ手習い帳		宝島社
特殊清掃員	なかやま しちり 中山 七里【著】	朝日新聞出版
ぐうたら魔女ホーライ来る！	かしわば さちこ 柏葉 幸子【作】	理論社
クリスマスのおとしもの	えがしら みちこ【作】	講談社

※新型コロナウイルス対策として、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1年 いしだ なるほ
石田 成穂

環境標語入選作品

ポイ捨ては 地球破壊の
第一歩

西吉富小4年 たかはし ゆずき
高橋 柚希

エコ生活 地球も心も
笑顔咲く

南吉富小6年 くまがいのぞみ
熊谷 希

柿・柚子祭り開催！

さわやか市大平前の特設会場で11月5日(土)～7日(月)に柿・柚子祭りを開催しました。新型コロナウイルスに配慮しながらの開催でしたが、多くの来客でにぎわいました。

また、同時に行った大雨災害への義援金として募金活動を行い、17,449円の浄財が集まりました。11月16日(水)に主催のさわやか市出荷者協議会会長 櫻本正一氏と大平柿研究会会長 横山健一氏が社会福祉協議会を訪れ、全額を社会福祉協議会に寄託しました。



上毛町 うまいお米・川底柿グランプリ

11月11日(金)、安全・安心でおいしい上毛産米と町の特産である川底柿の魅力を広くPRするとともに、農業者の生産意欲と技術の向上を図るため、上毛町うまいお米グランプリと川底柿グランプリを大池公園親水テラスで開催しました。

審査は食味計や糖度計を使った品質診断と、審査員による食べ比べでの総合判定で行いました。結果は次のとおりです。

第7回上毛町「うまいお米グランプリ」

- ★金賞 (株)ユーアスさん (土佐井)
- ★銀賞 小林 博一さん (西友枝)
- ★銅賞 福田 政典さん (原井)



▲左から(株)ユーアスさん、小林さん、福田さん

第11回上毛町川底柿グランプリ

- ★金賞 竹下 伸輔さん (東下)
- ★銀賞 中園日渉園さん (原井)
- ★銅賞 竹下 泰生さん (東下)



▲左から竹下(泰)さん、中園日渉園さん、竹下(伸)さん

がんも蒸し

〈材料〉(4個分)

- 木綿豆腐…1丁(300g)
- 干し椎茸…2枚
- 絹さや…6本
- ニンジン…1.5cm長さ分
- 銀杏(水煮)…6個
- 鶏挽肉…80g
- 塩・砂糖…各小さじ1/4
- 片栗粉…小さじ4(同量の水で溶く)

上毛町食育ボランティアグループ

- 【あんかけ】
- ダシ…1・1/2カップ
 - 干し椎茸の戻し汁…1/2カップ
 - みりん…大さじ2
 - 醤油…大さじ1
 - 塩…小さじ1/2

〈作り方〉

- ①豆腐はしっかり水切りをする。干し椎茸は水で戻し3mm角に(戻し汁はあんかけに使う)、絹さやは斜め細切りに、ニンジンはみじん切りにする。銀杏のうち4つは細かく切り、2つは半分切りにして飾りに使う。
- ②ポウルに鶏肉を入れて粘りが出るまで混ぜる。①の豆腐を加えて肉全体に混ぜるまでよく混ぜ合わせる。飾り用の銀杏以外の野菜、砂糖、塩を加えてさらに混ぜ合わせる。
- ③4等分にしてそれぞれラップで包み、上部をひねりながら丸く形を整え、細長く切ったラップを口に巻いて結ぶ。
- ④耐熱皿にのせ、蒸気の上がった蒸し器に入れ、弱めの中火で8分蒸す。ラップから取り出して皿に盛る。
- ⑤あんかけの材料を鍋に入れて火にかけ、沸騰したら水溶き片栗粉でとろみをつける。④のがんもにかけ、中央に飾り用の銀杏をのせる。



食育 レシピ

「がんも」は、豆腐をつぶして野菜やきのこなどを混ぜ、油で揚げたものですが、この料理はがんもを揚げずに蒸すため、カロリーが少なく、ヘルシーです。あんをかけるため冷めにくく、体を温める効果があります。寒い季節、ぜひ食べてみてください。