

築上新聞



上毛岡土記

Vol. 203

(ちくじょうしんぶん)

「古墳が多く分布している場所は、宇野、垂水、矢方、尻高、緒方、大ノ瀬、土佐井、唐原で三百基を超える古墳が分布していたが、盗掘にあつていない古墳はない。」

黒土村に住んでいた相撲取りが、明治十八年に何らかの用で雄熊山に登り、塚を壊した跡の小石の間から金環や玉類などを発見し、塚を掘ればこんなものが出るという事を知った。

最も塚の多い下唐原に来て古墳を盗掘してみた所、金環や勾玉があるので大評判となり、豊前市や下唐原、土佐井の人々十八人で毎日掘り回った。山の持ち主から盗掘を差し止められたが、差し止められた所は夜中に盗掘したという話を聞いた。

また、掘り出した金環や勾玉は、下関から掘り出し物を買う者が来たので、殆ど掘り荒らしてしまった。

さらに友枝川の左岸に位置する宇野地区では、明治四十年頃に古墳を破壊し、石室に

これまで発掘調査された古墳について幾度も紹介してきましたが、上毛町の古墳について、「築上新聞」に興味深い記述があります。この新聞は「築上史談会」の設立にあたり、会の幹事の一人として参加した大江俊明氏が昭和四年に創刊したものです。その記述は昭和六年に郷土史家の岡為造氏が寄稿し、連載された「築上郡の古墳」の中に記載されているもので、概略を引用して紹介します。

使用した石材を庭石として売りとばしたり、石垣に利用するなどして跡形も無くなってしまった。というものです。とてもたくさん古墳が被害にあったことがうかがえます。能満寺古墳や西方古墳も同様に被害にあっていますが、幸いなことに能満寺古墳の発掘調査では破碎された鏡片が見つかっています。

教務課文化財保護係 矢野 和昭



▲能満寺古墳出土鏡片

食育推進事業 あおし柿づくり、豆腐づくり体験

10月から12月にかけて、町内小学校の3年生が、食育推進事業の一環として「あおし柿づくり体験」「豆腐づくり体験」をしました。

※食育推進事業では、身近な食物について収穫や調理の体験を通じて、地域の産物や歴史などの食文化への理解を深めていく取り組みを行っています。



あおし柿づくり体験

あおし柿づくりでは、町特産の川底柿から渋みを取り除く「あおし」の作業を体験しました。行橋農林事務所の方から福岡県で作られている果樹の説明を受けた後、町内柿生産農家の方から川底柿の歴史や渋抜きの方法などを教えていただきました。

※「あおし」はこの地方独特の言い方で、全国的な「蒟す(さわす・あわす)」がなまって「あおし」になったのでは、とされているそうです。(諸説あります)



豆腐づくり体験

豆腐づくり体験では、上毛町食生活改善推進協議会の方々の指導を受けながら、大豆からどうやってお豆腐になっていくのかを実際に調理しました。水につけておいた大豆をミキサーにかけ、絞ることで豆乳とおからに分かれていく様子に、児童たちは目を輝かせていました。



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



江戸が燃え尽きた「明暦の大火」。この大惨事に立ち上がった老中・松平伊豆守信綱は、町奴・花川戸の長兵衛を「斥候」として使いながら、「江戸一新」に乗り出した。

かどい よしのぶ 門井 慶喜【著】 中央公論新社(入荷済) もとした いづみ【作】 世界ワンダークリエイト(入荷済)



節分の日にやってきた「せつぶんセブン」。子どもたちといっしょに鬼のお面づくりを始めます。ますの中に豆を入れて、鬼の役と豆まきの役にわかれたら...

おすすめ本		
酒飲み医師が教える体によいお酒の飲み方	扶桑社	
丁寧な暮らしをする餓鬼3	ちりあくた こじ 塵芥 居士【著】	KADOKAWA
タイム・オブ・デス、デート・オブ・パース	くぼ みすみ 窪 美澄【著】	筑摩書房
ワンダーランド急行	おぎわら ひろし 荻原 浩【著】	日経BP日本経済新聞出版
いちごハウスのおくりもの	むらなかりえ 村中 李衣【作】	世界文化ブックス

※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3年 ほしいあんな 楠 杏奈

環境標語入選作品

もったいない いらないものは 買いません

南吉富小4年 あんどう 安藤 ひより

ポイ捨ては 有害物質 増加する

友枝小6年 すえまつ やまと 末松 大翔

手軽に作り置き 玉ねぎスープ

上毛町食育ボランティアグループ

- 〈材料〉(14杯分)
- 玉ねぎ ……………大6個(2kg)
 - ベーコン ……………100g
 - 水 ……………12カップ
 - 刻み昆布 ……………30g
 - 白だし ……………1/4カップ
 - しょうゆ ……………大さじ1/2
 - 酢 ……………大さじ1 1/3
 - こしょう ……………少々

〈作り方〉

- ①玉ねぎは1cm角のさいの目切りにする。にんにくはなるべく細かいみじん切りにする。ベーコンは5mm角に切る。
- ②刻んだ材料、刻み昆布、調味料などのすべての材料を鍋に入れ、強火で沸騰させる。沸騰したら弱火(とろ火)にし、ふたをして煮る。
- ③約40分コトコト煮たらできあがり。



食育 レシピ

玉ねぎのみのシンプルなスープです。酢が入るので、1週間程度は冷蔵庫での保存が可能です。(心配なら1～2日おきに加熱してください。) 食べるときに1杯ずつ取り出して温めてください。この時、旬の野菜やキノコ類を追加入れるのもいいですね。 ※写真にはさやえんどうとしいたけを入れていました。

