



まちの農業をリードする営農組織の取り組み 農地を有効活用し、地元を豊かに!!

成恒地域の農地を地元で守っていくため、営農組合で農地を有効活用した作付けを行っています。特に本年度は、全国的に農業従事者の高齢化等に伴う農作業中の事故が増えているということもあり、農作業時の安全面に十分注意することを目標に掲げ営農活動を行っています。

- 本年度経営目標**
- (1) 農地の有効活用に努める。
 - (2) 農機具の保守点検に努め、安全な作業をする。
 - (3) 農業政策への対応と情報収集。

名称	農事組合法人 成恒宮農組合 (平成19年4月24日 法人設立) 代表理事 小森博人
取組内容	地域の農地を有効活用し、水稻10.6ha、大豆10.6ha、麦18.9haの作付けを行っています。

地産 地消

さわやか市「大平」 ☎72-3945



「いんげん」
旬 7月～10月
いんげんを食べて、元気になるましょう。
笹尾 茂さん(東上)
いんげんには、アスパラギン酸やリジンが含まれているので、疲労回復や美肌作りの効果が期待できます。

道の駅「しんよとみ」 ☎84-7077



「ナス」
旬 9月～10月
今が旬の秋ナスはどんな料理にもぴったりの万能野菜!
福田 政典さん(原井)
水分の多い「ナス」は漬物に最適です。とくにヌカ漬けにすると半日程度で水分が90パーセント以下、ビタミンB1やカリウムが2倍にもなり美味しさや栄養分が高くなります。

高速道路の現場からII

上毛風土記 Vol.67



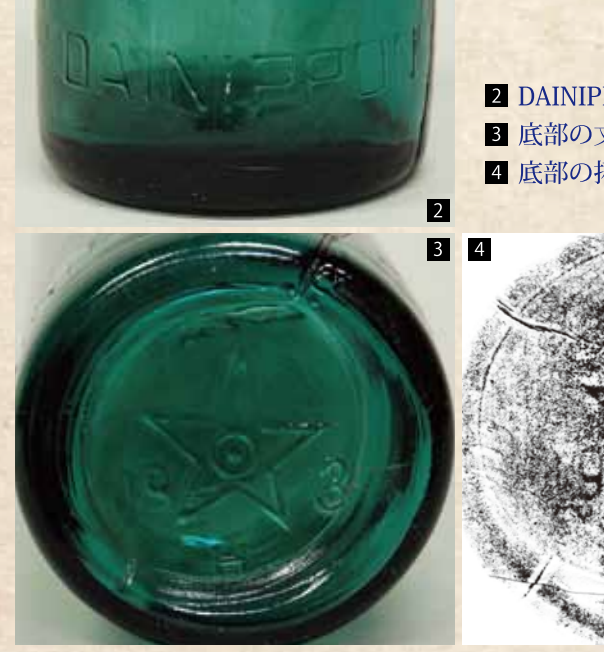
1 遺跡から出土したビール瓶

今年5月から始まり、約3カ月にわたった土佐井遺跡2次調査が終了しました。この遺跡の主な遺構は、江戸時代後期の屋敷跡です。屋敷を区画すると思われる幅6m、深さ1.2mの溝が見つかっていきます。残念ながら、屋敷跡は後の時代に宅地や水田に形を変えるため、土地の表面が削り取られており、規模などは不明です。江戸時代後期の屋敷が廃棄された後、何度か土地の造成を伴う建て替えが行われていました。大正時代頃に建てられたとみられる屋敷には、庭園が造られていました。この庭園も昭和時代には再び造成され、上部に別の建物が建てられています。

「王冠栓は明治時代末期から使用され、それ以前はコルク栓を使用しており、瓶の特徴や文字位置から製造年代は大正期、昭和前期頃と思われる」ということでした。大日本麦酒株式会社は、1906(明治39)年9月に大阪麦酒(アサヒビールの前身)、日本麦酒(恵比寿ビールを製造)、札幌麦酒(サッポロビールの前身)が合併して誕生しました。さらに1907(明治40)年に東京麦酒を買収、1933(昭和8)年には日本麦酒釀造(ユニオンビール、三ツ矢サイダーを製造販売)、1943(昭和18)年に桜麦酒をそれぞれ合併し、巨大企業に成長しました。しかし、第二次世界大戦後の1947(昭和22)年に制定された「過度経済力集中排除法」、いわゆる財閥解体により「大日本麦酒株式会社」は日本麦酒と朝日麦酒に分割されました。現在、日本麦酒はサッポロビールとして、朝日麦酒はアサヒビールとして存在し、美味しいビールを製造しています。

今回話題にするのは、庭園の池の底から見つかった1本のビール瓶です。瓶には欠けた部分も見られず、完全な形で出土しました。洗ってみると、王冠栓を使用し、底部側面にはローマ字「DAINIPPON BREWERY CO.LTD」(大日本麦酒株式会社)の文字。瓶の肩部にはDとNとBを組み合わせてデザインされたトレードマークが見られます。底部には大きく☆のマークが描かれ、☆の左には19、右には3、下部にはHの文字が見られます。

「王冠栓は明治時代末期から使用され、それ以前はコルク栓を使用しており、瓶の特徴や文字位置から製造年代は大正期、昭和前期頃と思われる」ということでした。大日本麦酒株式会社は、1906(明治39)年9月に大阪麦酒(アサヒビールの前身)、日本麦酒(恵比寿ビールを製造)、札幌麦酒(サッポロビールの前身)が合併して誕生しました。さらに1907(明治40)年に東京麦酒を買収、1933(昭和8)年には日本麦酒釀造(ユニオンビール、三ツ矢サイダーを製造販売)、1943(昭和18)年に桜麦酒をそれぞれ合併し、巨大企業に成長しました。しかし、第二次世界大戦後の1947(昭和22)年に制定された「過度経済力集中排除法」、いわゆる財閥解体により「大日本麦酒株式会社」は日本麦酒と朝日麦酒に分割されました。現在、日本麦酒はサッポロビールとして、朝日麦酒はアサヒビールとして存在し、美味しいビールを製造しています。



- 2 DAINIPPONの文字
- 3 底部の文字と記号
- 4 底部の拓影



遺跡から出土したビール瓶の容量は、644mlでは口縁部まで一杯になりますが、633mlだと瓶の肩部と口縁部の中間程で納まります。たかが空瓶ですが、1本の瓶からでも日本の歴史がわかる面白い例だと思えます。

総合窓口課文化財保護係 末永浩一

9月の上毛ふるさとの味を紹介!

「ブルーベリーを使ったお菓子」

7月26日(火)、食育ボランティアの皆さんとブルーベリーを使ったお菓子を作りました。その中の一品から「ブルーベリーヨーグルトケーキ(炊飯器で簡単お菓子)」を紹介! 目にいいこと有名なブルーベリーは、町の特産品としても注目されています。今回紹介する「ブルーベリーヨーグルトケーキ」は炊飯器でできる簡単なおやつです。是非、ご家庭でもお試しください。ブルーベリーは「道の駅しんよとみ」と「さわやか市大平」で販売されています。

ブルーベリーヨーグルトケーキ(炊飯器で作る簡単おやつ)

材料 4人分	作り方
●卵3個	① ボールに卵を割りほぐし砂糖を加えてよく混ぜる。
●砂糖80g	② (A)を加え、さらに(B)をふるい入れゴムベラで混ぜる。
A[●ヨーグルト90g	③ サラダ油を加え、ゴムベラで混ぜたら、さらにブルーベリーを加えて混ぜる。
●レモン汁大さじ1杯	④ 炊飯釜にサラダ油を塗り、③を④に入れ炊飯器のスイッチを入れる。(早炊きはしないこと)
B[●米粉(小麦粉)150g	⑤ 出来上がったら網の上のせ余熱を取る。
●ベーキングパウダー8g	
●サラダ油大さじ1杯	
●ブルーベリー80g	
●サラダ油(炊飯器用) 適量	



ブルーベリームース ブルーベリーヨーグルトケーキ

あなたが大切にしている家庭料理を教えてください。また、一緒に調理していただける方をお待ちしています。次回は9月27日(火)13:30からげんきの杜調理実習室で行う予定です。内容は町の野菜(大根等)を使った料理です。ご希望の方はご連絡ください。●問い合わせ先 教務課 学務係 TEL 72-3111(内線175)