

ではなぜ石匙と呼ばれる様になつたのでしょうか。同じ石匙の中に下の図②の様な形をしたものがあり、それがお匙に似ていることからこの様に名付けられたようです。※

石匙は携帯用のナイフの様な使い方をされていましたと考えられています。下のギザギザした部分が刃部で、イラストの様に紐で腰に提げ、持ち歩いていたのだと思われます。用途としては大型の獲物を仕留めた後、現地で解体したり、山で植物を切ったりするのに使われたようです。

ではなぜ石匙と呼ばれる様になつたのでしょうか。同じ石匙の中に下の図②の様な形をしたものがあり、それがお匙に似ていることからこの様に名付けられたようです。※

石匙は携帯用のナイフの様な使い方をされていましたと考えられています。下のギザギザした部分が刃部で、イラ

ストの様に紐で腰に提げ、持ち歩いていたのだと思われます。用途としては大型の獲物を仕留めた後、現地で解体したり、山で植物を切ったりするのに使われたようです。

※同様に石包丁も形が包丁に似ていることから名付けられました。後に稻穂を刈る道具だと分かりましたが、現在でもその呼び名が使われています。最近では石匙を含め呼び名を変えてはどうかという動きがあります。



書館だより



あんた、あの世とこの世の境におるんや。タクシー運転手。人は不思議な少女・彩葉と共に、今日も「迷える魂」を救う旅に出る。【僕、僕先生】の気鋭が贈る、傑作伝奇ファンタジー!

よみさかあんないにん
『黄泉坂案内人』
仁木英之 角川書店



げんきの杜図書館
TEL 72-1633

あんた、あの世とこの世の境におるんや。タクシー運転手。人は不思議な少女・彩葉と共に、今日も「迷える魂」を救う旅に出る。【僕、僕先生】の気鋭が贈る、傑作伝奇ファンタジー!

よみさかあんないにん
『黄泉坂案内人』
仁木英之 角川書店

困っているひと

大野更紗 ポプラ社

新着

ミドリさんとカラクリ屋敷

鈴木遙 集英社

歴史に消えた参謀、吉田茂の軍事顧問 辰巳栄一 湯浅博 (株)産経新聞出版

地図から消えた島々、幻の日本領と南極探検家たち 長谷川亮一 吉川弘文館

RDG レッドデータガール1~4巻 萩原規子 角川書店

お知らせ: 10/15(土) 秋の図書館まつり開催 10:00~12:00

*いとうづの森公園へ飼育係さんのお話…(動物の親子愛について)

*大平読書クラブ(読書ボランティア)による本の読みきかせを行います。

ぜひ、ご参加ください。なお、詳しいお問い合わせは図書館まで TEL 72-1633



ではなぜ石匙と呼ばれる様になつたのでしょうか。同じ石匙の中に下の図②の様な形をしたものがあり、それがお匙に似ていることからこの様に名付けられたようです。※

石匙は携帯用のナイフの様な使い方をされていましたと考えられています。下のギザギザした部分が刃部で、イラ



総合窓口課文化財保護係 塩浜浩之



イラスト: 絵本製作委員会 東みどり

今回の松尾山の修驗道遺跡の発掘調査で初めて縄文時代の遺物が発見されました。写真は石匙と呼ばれる石器です。点線の部分が欠損していますが実際は図①の様な形をしていましたと思われます。

つまり家庭用ではなく万能な登山ナイフの様な使い方をしていたと考えられます。そのため石匙は住居跡ではありませんが発見されています。石匙は紐をかける部分が欠損していますのでそこが折れて落ちたのかもしれません。使用されている石は佐賀県多久産のサヌカイト(讃岐岩)といふ安山岩でした。それにしても縄文人の交流の広さに驚かされます。

これまでの松尾山の発掘調査では縄文時代の道具や住居跡などの人間が生活した跡も見つかっていませんでした。しかし数千年もの昔に、このような場所で人間が活動していました。証となる物が発見され、貴重な資料になりました。

石匙

Vol.68

まちの農業をリードする営農組織の取組み

組織の体制を整え、地域農業を守っていこう !!

現在、上唐原北区機械利用組合では、農作業受託を通して地域農業の担い手を育成・確保し、効果的な農業経営の実現を目的に事業に取り組んでいます。

唐原地域は、「県営ほ場整備事業(担い手育成型)」により農業基盤の整備が終了しています。今後この整備された農地を活用して、大型農業用機械での作業や農地の集約化による効果的な営農活動が見込まれます。

また、本年度から農事組合法人の設立に向けた取り組みを行っており、地域の担い手が健在である今、地域農業を守るために基盤を整備して、次世代に引き継ぐ準備を進めています。

名称 上唐原北区機械利用組合
(平成18年8月6日 設立)

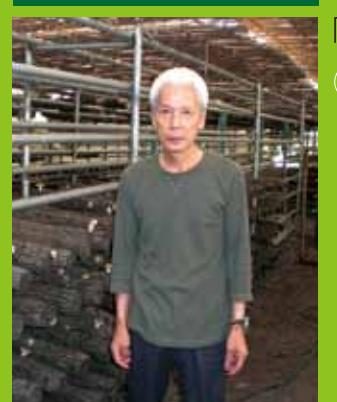
組合長 村上正弘

取組内容 主に麦15.0ha大豆15.8haの作付けを行っています。



上唐原北区
機械利用組合

さわやか市「大平」 ☎72-3945



「しいたけ」
旬 9月～11月
しいたけを食べて、免疫細胞を活性化させましょう。

堀 瞳男さん(下唐原)

しいたけに含まれる、エルゴステロールは紫外線にあたるとビタミンDに変化し、血中コレストロールを低下させるエリタデニンは、免疫細胞を活性化させる働きがあります。

道の駅「しんよしとみ」 ☎84-7077



「こしょう(青、赤)」
旬 9月～11月
いろんな料理のアクセントに、また柚子こしょうを作る際に!

徳永 洋子さん(緒方)
ピーマンよりも栄養価が高く、カロテン、ビタミンE、ビタミンB6、ビタミンC、ナイアシン、パントテン酸などのビタミン、カリウムなどのミネラルを含みます。カリウムは体内の余分なナトリウムを体外へ排泄するため、高血圧症の予防に役立つと考えられています。

食生活改善推進協議会

みそじゃが

材料 2人分

●じゃがいも(中2個)	200 g
●玉ねぎ(1/2個)	100 g
●焼きちくわ	1本
●さやいんげん	30 g
●だし汁	1カップ
●砂糖	大さじ1
●酒	大さじ2
●味噌	大さじ1
●だし	1/4カップ
●サラダ油	大さじ1/2
※好みで七味唐辛子	

1人分の栄養素量

●エネルギー	268kcal
●たんぱく質	10.2g
●食物繊維	2.6g
●塩分	1.4g

A [] ①じゃがいもは皮をむき、四つ割にし5分ほど水にさらして水気をります。
玉ねぎは、薄めのくし切りにし、さやいんげんは3等分に切ります。
焼きちくわは、乱切りにします。Bは別の器にだしで味噌を溶いておきます。
②鍋にサラダ油大さじ1/2を入れ熱し、じゃがいも、玉ねぎを入れてさっと炒め、Aを加え煮立てます。
アクを取って弱火で煮ます。
③じゃがいもが柔らかくなったら、いんげん、焼きちくわを加えBを入れて、さっと煮込みます。
出来上がった器に盛り、好みで七味唐辛子を振ります。

男性料理教室で作った一品です。
発酵食品である味噌を調味料として、使いました。味噌は、穀物を発酵させて作られた日本の定番の調味料です。

麹を使って発酵させることにより、栄養価の高い調味料となります。味噌汁だけでなく、調味料の一つとして、活用してみてはいかがでしょうか。



Cooking!

- ①じゃがいもは皮をむき、四つ割にし5分ほど水にさらして水気をります。
玉ねぎは、薄めのくし切りにし、さやいんげんは3等分に切ります。
焼きちくわは、乱切りにします。Bは別の器にだしで味噌を溶いておきます。
- ②鍋にサラダ油大さじ1/2を入れ熱し、じゃがいも、玉ねぎを入れてさっと炒め、Aを加え煮立てます。
アクを取って弱火で煮ます。
- ③じゃがいもが柔らかくなったら、いんげん、焼きちくわを加えBを入れて、さっと煮込みます。
出来上がった器に盛り、好みで七味唐辛子を振ります。

●問い合わせ先 健康福祉課 健康増進係 TEL 72-3111(内線163)

書館だより

げんきの杜図書館 TEL 72-1633

環境ポスター入選作品

第145回 直木賞、吉川英治文学新人賞受賞作家、第2弾作品「次の地下鉄工事、なんとしてもとってこい!謎の日本のシステムの中で奔走する、若きゼネコンマン平太の行く末は—」

友枝小4年 はんだあいみ 愛望

西吉富小5年 むらかみりょうや 村上凌也

『鉄の骨』 池井戸潤 講談社

環境標語入選作品

環境は 未来に残す 宝物

西吉富小5年 まつもと松本あや 彩

へらそうよ 星空よごす 排気ガス

築上東中2年 よしき吉木ゆうだい 雄大

困っているひと

大野更紗 ポプラ社

ミドリさんとカラクリ屋敷 鈴木遙 集英社

歴史に消えた参謀、吉田茂の軍事顧問 辰巳栄一 湯浅博 (株)産経新聞出版

地図から消えた島々、幻の日本領と南極探検家たち 長谷川亮一 吉川弘文館

RDG レッドデータガール1~4巻 萩原規子 角川書店

お知らせ: 10/15(土) 秋の図書館まつり開催 10:00~12:00

*いとうづの森公園へ飼育係さんのお話…(動物の親子愛について)

*大平読書クラブ(読書ボランティア)による本の読みきかせを行います。

ぜひ、ご参加ください。なお、詳しいお問い合わせは図書館まで TEL 72-1633