上毛風土記（こうげのふどき）

Vol.70

高速道路の現場からⅢ

高速道路建設に伴う埋蔵文化財の発掘調査は、緒方・土佐井区間が今年度前半をもって終了し、今年度後半から調査の中心は友枝川以東へ移ってきました。その丘陵地域で調査の対象となる遺跡の多くは古墳です。昨年度から丘陵上の古墳の分布踏査を行ってきましたが、全ての古墳が盗掘されていることに驚かされます。盗掘とは、古墳の盛土上部に穴を開け、石室内部へ入り、玉類や耳環などの副葬品を盗むもので、樹木に覆われ、ひっそりと佇む古墳の上部に、ぽっかりと大きな穴が開けられています。いつ頃盗掘されたのでしょうか。この問いに答えてくれたのが、昭和6年発行の「築上新聞」でした。

この新聞は、現在の築上印刷㈲の二代目として印刷業を継いだ大江俊明氏が、昭和4（1929）年に創刊したもので、同年に発足した「築上史談会」の設立にあたっても、会の幹事の一人として参加しています。大江氏が発行した「築上新聞」に、「築上史談会」の幹事の一人である岡為造氏が寄稿した「築上郡の古墳」に郡内の古墳の詳細が連載されていました。

上毛町の中で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ようです。岡為造氏は「盗掘にあっていない古墳はない」と書いています。では、誰がいつ頃に盗掘したのでしょうか。新聞によると「黒土村（現在の豊前市大字黒土）に住んでいた相撲取りが、明治十八年に何かの用で雄熊山に登り、塚（古墳）を壊した跡の小石の間から金環玉類などを発見し、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、金環や勾玉が出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」という話を聞いたと書いています。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、殆どを掘り荒らしてしまった」そうです。

その後にも、「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、石室に使用した石材を庭石として売り飛ばしたり、石垣に利用するなどして跡形も無くなってしまった」と書いています。

山林の開墾による古墳の消滅は、もう少し時代が新しくなるようですが、盗掘は、今から126年前となる明治十八年に行われたものだということがわかりました。古墳は千数百年を超えて残る貴重な歴史遺産ですが、その古墳から副葬品を盗む「盗掘」も歴史の一部となってしまいました。

総合窓口課文化財保護係　末永浩一

盗掘のために古墳に開けられた穴

盗掘を受け石室の敷石が剥がされている

樹木が伐採され山中から姿を現した古墳群

vol.8 know 農 ～まちの農業を考える～

土佐井営農組合

まちの農業をリードする営農組織の取組み

「枝豆がたくさん採れたぞ!!」

～第1回土佐井枝豆狩り開催・大盛況で幕を閉じる。～

10月8日（土）～16日（日）までの間、土佐井集会所横の大豆ほ場で農事組合法人 土佐井営農組合（藤本国昭代表理事、組合員39名）が主催し「第1回土佐井枝豆狩り」を開催しました。日頃からお世話になっている土佐井住民に安く枝豆を提供したいと考え、葉付の枝豆を1メートル300円の紐で縛れる分だけ持って帰ってもらおうと計画しました。

土佐井地区にチラシを配布しただけにもかかわらず、町内外から延226人が来場し、「安い」、「美味しい」、「親切に対応してくれた」と大盛況のうちに幕を閉じました。中には「ラジオで聴いた。」と北九州市から遠路はるばる枝豆を求めに来られた方もおり、組合員一同やってよかったと喜んでいます。今後も「安全・安心・地産地消」をテーマに掲げ、地元を主体に、多くの皆さんが喜んで頂けるようこの事業を続けていきたいと考えています。

地産消 KOGE直売所だより

さわやか市「大平」　☎72-3945

「ダイコン（三太郎）」

旬 11月～

小ぶりで買い物袋にもいれやすい
肉質は緻密で純白。
特に味がしみこみやすく
煮ダイコンに適しています。

岩井　弘昭さん（土佐井）
大根の根にはでんぷん分解酵素のアミラーゼを多く含み、でんぷんの消化を促進し胸やけ、二日酔い、胃酸過多、胃もたれなどに効果があるとされています。

道の駅「しんよしとみ」　☎84-7077

「カブ（あやめ雪）」

旬 10月～12月

紫と白の色合いがきれいな
小カブです。しっとりとした
肉質で甘みがあります。
サラダや酢漬けにおすすめです。

友田　吉美さん（八ッ並）
カブには、ビタミンCが豊富で、葉の部分は、根の4倍ビタミンC、その他、カルシウム、鉄、食物繊維が含まれていて、カルシウムはほうれん草の5倍含まれています。

食生活改善推進協議会

かぼちゃスープ

材料 2人分

●かぼちゃ	200ｇ
●玉ねぎ	50ｇ
●バター	10ｇ
●コンソメ	1個
●生クリーム	大さじ2
●牛乳	1カップ
●水	1カップ
●塩/コショウ	少々

1人分の栄養素量

●エネルギー	161kcal
●たんぱく質	3.7g
●食物繊維	6.7g
●塩分	2.4g

男性料理教室で作ったかぼちゃスープです。

かぼちゃの旬は6月から9月頃ですが、丸のまま保存しておくと緑黄色野菜の少ない冬に食べられます。ビタミンAが多く、油で調理すると吸収率が高くなります。かぼちゃを副菜にするだけでなく、お菓子などいろんな調理に使ってみませんか。

作り方 Cooking!

① かぼちゃ、玉ねぎを薄く切り水1カップであくをとりながら柔らかく煮る。
② 冷ましてからミキサーにかける。
③ 鍋に移し、牛乳、バター、コンソメを入れ、弱火にかけ、塩、コショウで味を整える。
④ 器に入れ、生クリームを加える。パセリを散らしても良い。

●問い合わせ先　健康福祉課 健康増進係　TEL72-3111（内線163）