古代

ノ瀬官衙遺

行政区でいう、

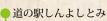
團

土

模の

政の統轄、 府市です。大宰府 たのが現在の太宰 て大宰府がおかれ 万行政機関とし 外交使 国の

古代律令期に、地





◆大ノ瀬官衙遺跡 写真中央部の長方形部分が建物跡を示しています。



里(後に郷と

の三段階の

組織で地方行政が行われました

法律により国を治めた時代であり、奈良時代の大宝

た大宝律令により

律(刑法)と令(行政法)という

な時代だったのでしょうか?

あ

幌等が出土してい 貴重な遺跡です。

ます。実際、

大ノ瀬官衙遺跡が

出土遺物には当時使用

していた

令期の地方官衙の

一形態を示す

遺

構の保存

はまさに古代上毛郡における地方統治の中心で 奈良時代 分市)を結ぶ古代の主要幹線道路(= 道は豊前国府 は造られたのです。道の駅と大ノ瀬官衙遺跡の間の 上毛郡を統括する行政機関として大ノ瀬官衙遺跡 (行橋市・みやこ町) と豊後国府 場所に造られたと考えられます。 大ノ瀬官衙遺跡 官道)と推定

と脇殿がL字型に配置され、周囲に関連する多くの 内部に役所の仕事を行った正殿と見られる大型建物 調査により東西5m、

南 北 58

mの柵列があり、

その

吉富町および上毛

町を範囲として

ました。この 大部分と 郡で構成

3

この

官衙」とは役所のことです。大ノ瀬官衙遺跡は発掘 国史跡に指定された大ノ瀬官衙遺跡があります

■図書館開館日時変更のお知らせ 環境ポスター入選作品 ※祝日も開館しております。

大



ねこったからさがり

た、おかしなねこ。宝さが をしていると言う、ねこ -緒に、2人は暗い穴 の中へ。さて、さがしてい るのは、いったいどんな宝 なのでしょうか・・・?

たちばな かおる【著】

ダウン症の長男・ユンタを

筆頭に、やんちゃ盛りの男

の子を3人育てている著者

が、泣き笑いのバロメー

をマンガで紹介。家族の絆

と笑いが満載ハイテンショ

ーふりきれまくりの毎日

ユンタのゆっくり成長記

詳しくは図書館までお問い合わせください。

げんきの杜図書館 TL 72-1633

双葉社(入荷済)

ン育児日記。

さえぐさ ひろこ【作】 ねこのたからさがし すずき出版(入荷済)

おすすめ本	まげもの 茶の湯の曲物	はしむらばんしょう 橋村 萬象【著】	淡交社	(入荷済)
	誰でも簡単にできるくす玉ユニット折り紙	つがわ みお	日本文芸社	(入荷済)
	へこたれない人	佐藤 雅美【著】	講談社	(入荷済)
	ブラックボックス	篠田 節子【著】	朝日新聞出版	(入荷済)
	おじいさんのしごと	山西 ゲンイチ【作】	講談社	(入荷済)



南吉富小6年 わたなべ こうせい **渡邉 康生**

上毛中学校2年 いりえ みう **入江 美羽**

は現在の県庁にあたる、国府がおかれました。現在の

環境標語入選作品

小さなわたしができること、すすんで始めるごみひろい

南吉富小4年

とうばる さつき **唐原 颯希**

忘れずに 部屋を出る時 電気消す

しん **進** 友枝小6年 萌絵里

消しましょう むだな電気は もったいない 上毛中2年

和貞 夢乃

※学校・学年の表記は3月時点のものです。

まちの農業をリードする担い手農業者(2)

農業の可能性を未来へ!!

認定農業者 株式会社 ユーアスさん(土佐井)

(平成25年3月1日 初回認定)

株式会社ユーアスは、水稲21.0ha、麦34.0ha、大豆14.0ha、 キャベツ4.5ha、ゴボウ1.5ha、その他野菜1.7haを生産している 認定農業者です。

代表取締役の熊谷有造さん(71歳)は、以前から個人の認定農 業者として経営を行っておりましたが、さらなる経営の安定を図る ため、昨年4月に株式会社を設立し、3月1日に法人として認定農 業者となりました。

ユーアスという社名には、「明日に向かって皆を結ぶ」という意 味が込められており、若者が安心して働ける安定した経営を目指 し、農業の可能性を未来へつないでいけるよう努力しています。



道の駅「しんよしとみ」 ☎84-7077

3月22日(金)、駅内の無料休憩所で、京築普及指導センターの土谷さんを講師に お招きして、レモンの栽培講習会を開催しました。

当日は52名の方が参加され、駅内に実際に植樹をして、日頃の管理方法などについ て学びました。参加者にはレモンの苗木を配布して栽培をお願いしました。参加した



4月のふるさとの食材を 使ったレシピを紹介します

ごぼうで キシャキ サラダ



材料 2人分

●ごぼう ● にんじん

● きゅうり ●大根

小さじ1~2 ●塩 小さじ1/2~1

80g

20g

20g

20g

●白ごま (マヨネーズソース)

a マヨネーズ 大さじ1 b酢 小さじ2 小さじ1

c練りごま d 味噌 小さじ1/2 e砂糖 小さじ1/2 ①大根とにんじんは皮をむき、細切りに切ります。 きゅうりも同じように、細切りにします。 細切りにした大根、にんじん、きゅうりをボウルに 入れ、塩小さじ1/2でもみこみ、しばらく置いて

②ごぼうの皮をたわしでこそぎ、斜めの薄切りに したものを重ねて細切りにします。ボウルに酢 を少し入れ酢水を作りこの中に切ったごぼう を入れて、アク抜きをします。

③鍋にたっぷりの湯を沸かし、塩と酢を少々加え、② のごぼうを3~4分ゆでてザルにあげます。熱い うちに酢小さじ1と塩小さじ1/4をふりかけて 下味をつけます。

④ボールにマヨネーズソースの材料a~eを入れ、よ く混ぜ合わせます。

⑤①の野菜と③のごぼうを④のドレッシングで和え ます。器に盛り付け、仕上げに白ごまをふりかけて できあがりです。

●問い合わせ先 教務課 学務係 TEL 72-3111 (内線175)