



国史跡友枝瓦窯跡遠景

友枝瓦窯跡(写真中央)は大迫池北側の丘陵裾に位置しています。矢印下にはトンネル状に削り貫いた1号窯が造られています。1号窯左側には天井の崩落した2〜4号窯が造られています。

状に削り抜いた登窯で、天井部はアーチ状になつており、最も高い場所が1.4mあります。瓦を置く焼成室の長さは6.1m、最大幅は1.9m、床面には瓦を置くために高さ30cmの段が17段設けられています。幅・高さ共に窯奥部へ向かい次第に狭まります。また、内部奥には充満した煙を外に出すための煙道が開けられています。1号窯の南側には天井の一部が崩落した2号窯があり、さらに南には溝状の窪みが2ヶ所確認されていることから、窯は計4基あったものと推測されています。窯跡周辺からは新羅系や百済系の文様を持つ瓦片が採集されており、朝鮮半島との関係が指摘され



友枝瓦窯跡1号窯内部

トンネル状に削り貫いた1号窯内部には瓦を置くための段が17段設けられています。

友枝瓦窯跡

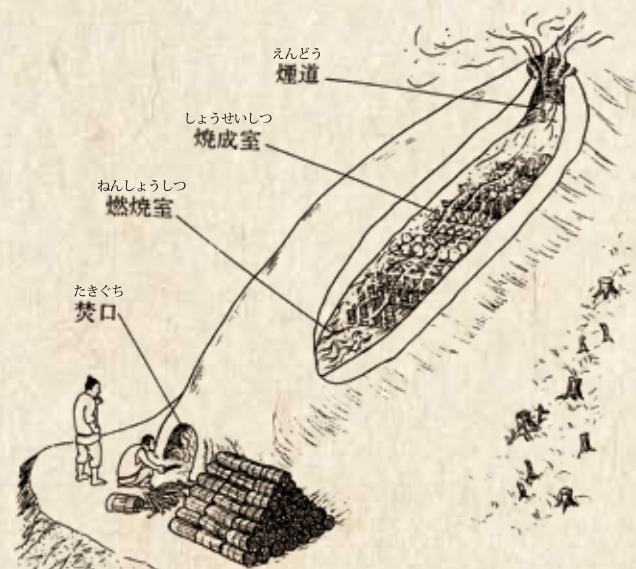
上毛風土記

Vol. 91

国指定史跡友枝瓦窯跡は、今からおよそ二三〇〇年前の奈良時代に瓦を焼くために造られた登り窯です。大正二年(一九一三)、桑畑造成中に発見され、その歴史的価値から大正十一年(一九二二)に国の史跡に指定されました。窯は丘陵裾の岩盤をトンネル

ています。この窯で焼かれた瓦は、北東2.4kmに位置する大字垂水に建立された「垂水廃寺」(上毛風土記74号、平成二四年四月号で紹介)へ供給されました。九州各県に残る奈良時代の瓦窯跡の中でも天井部分が崩落せずに当時の姿を現代まで留め、実際に中に入り見ることができるとは、友枝瓦窯跡1号窯しかありません。この1号窯も長い年月を経る中で壁の所々に亀裂や風化した箇所など劣化部分が見受けられます。そのため、現在保存修理を行うための基礎調査を行っています。保存修理を行うことにより、奈良時代から変わらぬ姿をこれから先も守り伝えていくことができます。

総合窓口課文化財保護係 佐藤 信



瓦窯跡想像図 有斐閣「図解 技術の考古学」より

大豆の種まき体験

唐原小学校3年生は、総合的な学習の一環として、大豆の栽培をしています。地域の方から畑を借用し、JA築東アグリセンターの指導を受け、種まきから収穫までを行っています。

今年は7月16日(月)に種まきをしました。連日の猛暑と水不足のため、水やりをするのが大変ですが、畑では発芽を楽しみにしている子どもたちの笑顔と歓声でいっぱいです。秋には収穫し、豆腐作りを行う予定です。

この取り組みを通じて、地域の方々の協力と自然の恵みに感謝する心が育ってくれることを願っています。



さわやか市「大平」

☎72-3945

道の駅「しんよしみ」

☎84-7077



まぼろしのアイス

西則子さん、金丸道代さん
(東九州道中 こうげ武楽里 加工所)
ソフトクリームサンデー

ソフトクリームの上に上毛町特産の川底柿と柚子のソースをのせたアイスです。川底柿はやさしい甘さと鮮やかな色、柚子はつぶつぶ感を残してさわやかな甘みが特徴です。アイスと果汁の甘さが絶妙で、ほんと幸せな気分がさせてくれるアイスクリームをご賞味ください。



夏バテ解消にもってこいの野菜

小森利彦さん(成恒)
オクラ

オクラは食物繊維が豊富に含まれているため、整腸作用やコレステロールを減らす働きがあり、便秘や下痢に悩む人や糖尿病を気にする人にお勧めの野菜です。またオクラを刻んでしらす干しや大根おろしと一緒に食べたり、納豆と混ぜて食べると夏の食欲のない時でもしっかりと栄養がとれますので、是非一度ご賞味ください。



地産地消レシピ

マーボーナス



- 【材料】2人分
- ナス 2本
 - 白ねぎ 1/4本
 - しょうが 少々
 - にんにく 少々
 - 豚ミンチ 60g
 - 豆板醤 小さじ1

- (中華スープ)
- 水 100cc
 - 鶏がらスープ 小さじ1/2
- (調味料)
- 醤油 大さじ1/2
 - 酒 大さじ1/2
 - 砂糖 大さじ1/2
 - オイスターソース 小さじ3
 - 水溶き片栗粉 適量
 - 酢 大さじ1/2
 - ごま油 少々
 - ラー油 少々
 - 揚げ油 適量



- しょうが、にんにくはみじん切りにする。
- 白ねぎはせん切にして水にさらす。
- ナスは乱切りにして、水につけアクをとる。
- アクをとったナスの水分をよく拭き取り、揚げ油で2度素揚げにし、ざるに取り出しておく。
- 中華スープと調味料を合わせておく。
- フライパンに油を少量入れて熱し、豚ミンチを炒める。
- ⑥の中に①のしょうが、にんにくと豆板醤を加えてさらに炒め香りを出し⑤の中華スープと調味料を入れる。
- ひと混ぜして④のナスを加えて煮たら、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ごま油、ラー油、酢を加えて仕上げる。
- 器に盛り付け②の白ねぎをのせる。

●問い合わせ先 教務課 学務係 TEL 72-3111(内線175)