



下唐原寺前遺跡遠景(平成10年撮影)
山国川近くに位置します。写真奥は恒久橋です。



釣針(宮城県田柄貝塚)
縄文時代の遺跡からは鹿の角で作られた釣針が出土しています。狙う魚により大きさや形を変えました。
福岡市博物館1995『縄文時代展』より

縄文時代の食生活
縄文時代の食料を得る方法としては、シカやイノシシなどの動物を狩る「狩猟」、ドングリなどの木の実を拾う「採集」、魚や貝をとる「漁労」などの方法があります。平成一〇年度に発掘調査が行われた下唐原寺前遺跡は今から四〇〇〇年〜三〇〇〇年前とされる縄文時代後期につくられた集落跡が確認されています。この寺前遺跡内の窪地に堆積していた泥土の中には、水分が多く空気からささぎられていたので、土器、石器の他に、当時捨てられ、通常では腐って残らない動物や魚の骨、植物の種などが良好な状態で発見されました。

寺前遺跡で生活していた縄文人の食生活について紹介します。貝類には巻貝や二枚貝が出土しています。代表的なものにカワニナ、ウミニナ、ヤマトシジミ、ハマグリ、マガキがあります。出土した骨は主に魚類、鳥類、哺乳類の骨であり、魚類にはコイ、アユ、ウナギが確認されており、これらは河川で採取されたとみられます。海水魚にはエイ・サメ類、ボラ、サヨリ、コチ、スズキ、クロダイ、シログチなどが確認されています。出土した大型魚の骨の多くが小ぶりであり、また、これらの魚が春の産卵期から幼魚期に沿岸部の浅瀬に棲息することから、春先から夏にかけて縄文人により捕えられたものが多いと考えられます。出土した貝類や魚骨からは河川の中流部から河口、さらには河口付近の沿岸部、干潟を中心に貝や魚を捕っていたことがわかります。

総合窓口課文化財保護係 佐藤 信

図書館だより
げんきの杜図書館 TEL 72-1633

■図書館開館日時変更のお知らせ
※祝日も開館しております。
休館日/月曜日(毎週)・月末(変更あり)
火曜日～土曜日 10:00～18:00
日曜、祝日 9:00～17:00



前川 洋一【作】 青木 邦子【ノベライズ】



せな いけこ【作・絵】

「はーくしよい!」元気なルルちゃんが風邪をひきました。お母さんにセーターを着せてもらっても、マスクをかけても、くしゃみは止まりません。そこで魔法使いを呼びますが…。

はーくしよい
ポプラ社(入荷済)

おすすめ本	伸び続ける子が育つ!お母さんへの60の言葉	高濱 正伸【著】	青春出版社	(入荷済)
	書楼弔堂破曉(しょうとうむらいどうはぎょう)	京極 夏彦【著】	集英社	(入荷済)
	哀切の小海腺	西村 京太郎【著】	角川書店	(入荷済)
	男のおばあさん2	永 六輔【著】	大和書房	(入荷済)
	マジックツリーハウス35アレクサンダー大王の馬	メアリー・ホープ・オズボーン【作】	メディアファクトリー	(入荷済)

環境ポスター入選作品



友枝小4年
まつかわ あおい
松川 葵



上毛中2年
おおた まな
大田 真奈

環境標語入選作品

家庭ゴミ 小さな分別 エコ活動

西吉富小4年 白川 翔太

捨てるゴミ 知恵と工夫で リサイクル

唐原小6年 田中 翔

省エネで 未来に残そう エネルギー

上毛中2年 田原 千大

まちの農業をリードする担い手農業者 16

vol.27

認定農業者 ハツ繁 優さん 46歳(ハツ並)
(平成25年11月5日 初回認定)

昨年11月に認定農業者になりました。ハツ並地区を中心に水稻・麦(4.3ha)とブロッコリー(62a)を栽培しています。

1年前、認定農業者だった父が病気で突然他界し、父が借りていた農地を含めたすべての経営基盤を引き継ぐことになりました。

いつかは農業を引き継ぐだろうという気持ちはあったものの、本当に急な話だったので、最初はとても苦勞しました。農業の経験も農繁期の手伝い程度しかなく、勤めていた会社を辞めて手探り状態で始めました。

母と町外に住む叔父に作業を手伝ってもらい、近所の先輩農業者にアドバイスをいただきながら、ひとつひとつの作業を着実に進めています。これからもっと経験を積んで、一人前の担い手に成長していきたいと思いますので、よろしく願います。

今はブロッコリーの収穫時期です。機会がありましたらぜひご賞味ください。



さわやか市「大平」

☎72-3945

道の駅「しんよとみ」

☎84-7077



風邪の予防に最適の野菜

重吉國雄・洋子さん(上唐原)
ブロッコリー

ブロッコリーは栄養的にも優れた野菜で、ビタミンCはレモンの2倍も含まれており、美肌づくりに最適です。またビタミンAも豊富に含まれているため、粘膜の抵抗力を高め風邪などの細菌感染を予防する働きがあるといわれています。さっと茹でたり、シチューの具にしてお召し上がりください。



鼻・のど・口がすっきり

中森博通・悦子さん(尻高)
なた豆茶

なた豆を立ち枯れの状態で乾燥させて収穫し、天日干しにして一昼夜水につけて毒抜きをします。その後、粉末にして、さらに天日干しにして色が変わるまで焙煎してできあがりです。なた豆茶は、蓄膿症、口臭、関節痛、アレルギー症に効果があるといわれています。このような症状で悩んでいる方は是非お試しください。

地産地消レシピ

野菜たっぷり！ヘルシー餃子



材料 30個分
●餃子の皮(大判) 30枚
●豚挽き肉 100g
●レンコン 50g
●キャベツ 90g
●玉ねぎ 70g
●にら 1/2束
●しょう油 大さじ1
●酒 大さじ1
●塩 少々
●こしょう 少々
●サラダ油 大さじ2
●水 1/2カップ
●ごま油 少量

- ① キャベツは耐熱容器に入れラップをして、レンジで3分程加熱し、しんなりさせます。
- ② ①でしんなりさせたキャベツはみじん切りにし、キッチンペーパーで包んで水気を絞ります。
- ③ にら、レンコン、玉ねぎをみじん切りにします。玉ねぎはみじん切りにしたら水気を絞っておきます。
- ④ ③の中に②のみじん切りの野菜とごま油を少量加え、さらによく混ぜます。
- ⑤ ④の具を餃子の皮で包みます。
- ⑥ フライパンを温め、サラダ油をひき、餃子を並べて焼き色がつくまで焼きます。次に水を回し入れ、蓋をして水気が飛ぶまで蒸し焼きにします。
- ⑦ 皮に透明感が出て、中まで火が通ればでき上がりです。

器に盛り、酢しょう油やラー油をかけて食べます。

●問い合わせ先 教務課 学務係 TEL 72-3111(内線175)