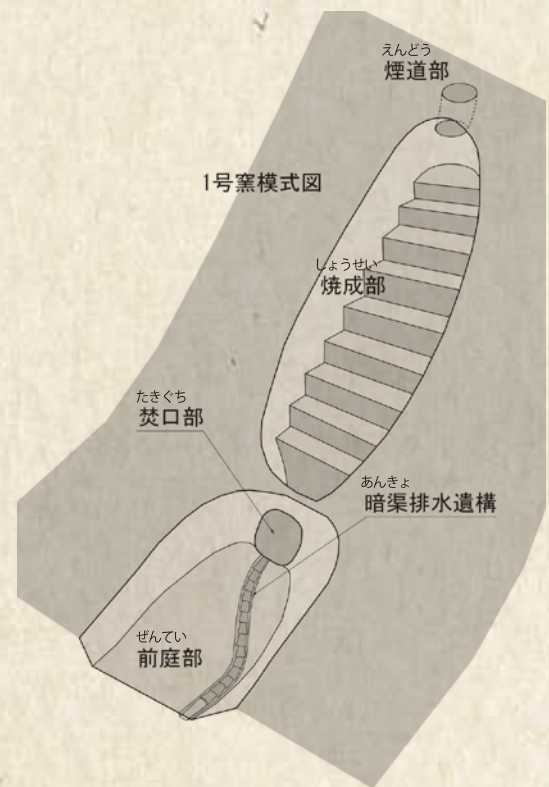


豊岡市教育委員会発行「三宅瓦窯」資料に加筆修正



暗渠排水遺構出土状況

上毛風土記 Vol.98
 とも えだ かわら がま あと
友枝瓦窯跡発掘調査
 国史跡友枝瓦窯跡(上毛風土記91号、平成25年9月号で紹介)は今からおよそ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。この窯で焼かれた瓦は大字垂水に建立された「垂水廃寺」(上毛風土記74号、平成24年4月号で紹介)へ供給されました。

現在、この友枝瓦窯跡の構造を確認するために発掘調査を行っています。今回の発掘調査では特に1号窯の構造について明らかになった部分があります。それは模式図のように溝状の作業場である前庭部と排水用の丸瓦を利用した暗渠が確認できたことです。

暗渠は作業場である前庭部の地下から見つかりました。約7mにわたって反円筒形の丸瓦(長さ40cm、幅18cm、高さ10cm)を連結し、上から土をかぶせていました。瓦窯の前面に瓦を使用した暗渠を造る事例は九州でも他に類例がなく、非常にめずらしいものです。作業場である前庭部と窯本体の間には、降雨が続くと地下の水位が上昇することにより水が湧きます。そのため瓦窯の焚口から前庭部にかけて湧水を効率的に排水するために暗渠が掘られたと考えられます。しかし、事前に雨水対策をしてまで瓦を焼く窯をなぜこの場所に造ったのでしょうか。友枝瓦窯が造られた同じ丘陵には、今から一四

〇〇年前の古墳時代の終わりには古墳時代の器である須恵器を焼くための窯が4基造られています。この丘陵が既に古墳時代より良質な粘土が採れ、燃料である薪に恵まれた場所であったため、暗渠の造りつけをしてまで瓦作りを行ったと考えられます。瓦作りは、良質な粘土を大量に採取し、成形、乾燥します。その後、窯に詰め、瓦を焼き、窯から取り出すという大がかりな作業が必要となります。垂水廃寺の建立に間に合わせるために友枝瓦窯でも昼夜を問わず瓦作りが行われたと考えられます。

総合窓口課文化財保護係 佐藤 信

まちの農業をリードする担い手農業者 ⑱ vol.29

担い手の必須条件!
大型特殊自動車運転免許(農耕用)取得講座

この講座は、豊築地域集落営農組織連絡協議会が主催で、例年1月下旬に、JA八ツ並カントリーの広場で開催しています。近年の農業用機械の大型化に伴い、参加希望者は増加傾向にあります。今年は、1月22日から2月3日の間に2班にわけて開講され、総勢26人が受講、そのうち上毛町の集落営農組織からの受講者は10人でした。実技試験は、1月28日と2月24日に北九州市の運転免許試験場で行われ、見事、受講者全員が合格しました。おめでとうございます。末永く、地域の農業を支えるオペレータとして活躍されますよう祈念いたします。



さわやか市「大平」 ☎72-3945



毎日の食卓にシイタケを!
上西 信一さん(百留) 椎茸

椎茸は低カロリーで、ミネラル・食物繊維が豊富なキノコです。生活習慣病や便秘などの方にお勧めです。また血圧降下作用やコレステロールを下げる作用もあります。生でも干しても用途が広く、鍋料理や中華料理などに欠かせない食材です。是非お召し上がりください。

道の駅「しんよとみ」 ☎84-7077



ご飯のお供にお召し上がりください
田舎娘(高橋ミナ子さん:大ノ瀬) 漬物(味噌漬け)

味噌漬けは、昔から日本人に親しまれてきた保存食です。自家栽培した野菜を下漬けし、熱湯でさめるまで塩抜きし、味噌樽に漬け込みます。野菜に味噌の独特の風味が移り、ご飯はもちろんですが、細かく刻んでおにぎりの具やお茶漬けにも相性バツグンです。

地産地消レシピ

ピザ風 ピーマンの肉詰め



- 材料 2人分
- 切り干し大根 10g
 - 玉ねぎ 30g
 - にんじん 20g
 - キャベツ 50g
 - ピーマン 3個
 - 片栗粉 大さじ2強
 - 合びき肉 100g
 - 塩・こしょう ひとつまみ
 - 卵(Mサイズ) 1/2個
 - ナツメグ 少々
 - オリーブオイル 小さじ1/2
 - ピザソース 大さじ2
 - とろけるチーズ 1枚
 - 生バジル 適量

- ① ボウルに水を入れ、切り干し大根を入れて大根の表面をこすようにしてしっかりとみ洗いをする。ざるにあげ、絞らずにそのまま10分放置したあと水気をよく切り、みじん切りにする。
- ② 玉ねぎ、にんじんをみじん切りにしたら耐熱皿に移し、レンジで1分加熱する。キャベツもみじん切りにする。ピーマンは、縦に二等分にし、種を取り除く。取り除いたピーマンの中に片栗粉を茶こしでふりかけておく。
- ③ ボウルに合びき肉、塩、こしょう、ナツメグを入れ粘りが出るまでよく混ぜる。
- ④ 粗熱を取った玉ねぎ、にんじん、キャベツ、切り干し大根を入れよく混ぜる。
- ⑤ 隙間がないように③の肉をピーマンに詰める。
- ⑥ フライパンにオリーブオイルを引き、ひき肉の面を下にして焼き、焼き色がついたらふたをして3分間蒸し焼きにする。
- ⑦ ⑥を耐熱皿に移し、ピザソース、チーズをかけトースターで5～8分焼く。皿に盛りバジルを飾る。