



友枝瓦窯跡窯跡内部



友枝瓦窯跡1号窯



穴ヶ葉山線古墳刻画(魚)



穴ヶ葉山古墳

町内には4つの国指定史跡があります。今回はそのうちの2つを紹介します。

窯は現在4基確認されています。最も遺存状態が良い1号窯が大正11年に国の史跡に指定されました。内部は瓦をあります。

まずひとつ目は、土佐井にある友枝瓦窯跡です。最近、灰原から九州で初めて暗渠が発見され、話題になつた遺跡でもあります。

置くために階段のようになつていて、この形式は九州では最古のものといわれています。また、奥の天井部分には煙を出す孔が開いています。この窯は約1300年前の白鳳時代のものと考えられていて、ここで焼かれた瓦は3kmほど離れた垂水庵寺で使われていました。瓦は百濟系・新羅系と2種類あり、朝鮮半島と深い関わりがあつたことがうかがわれます。

ふたつ目は、下唐原にある穴ヶ葉山古墳です。現在残つている3基のうち、1号墳が昭和14年に国の史跡に指定されました。築かれたのは今から約1400年前の6世紀後半～7世紀前半頃と思われます。造られた当時の古墳を真上から見た大きさは、南北41m、東西32mの楕円形に近い形と考えられます。石室は横穴式石室で、全長10mあり、玄室(死者を納める部屋)は奥壁・側壁・天井石とも巨大な一枚石で構成されています。内部には線刻画が描かれていて、木葉・魚・人物・虫・鳥など多彩です。このような木葉などの線刻画が描かれている古墳は鳥取県や島根県などに多く、出土土器にも山陰地方の特徴がみられることがあります。古墳に葬られた人物は山陰地方と関係があったと考えられます。

※参考文献(こうげの文化財)

上毛町文化と歴史を学ぶ会調べ

図書館だより

けんきの杜図書館 TEL 72-1633



平凡でダメ弁護士の兄と、イケメンで名言オタクの弟の迷コンビが、持ち込まれる事件に名言を使って解決!人生に役立つ&心に沁みる古今東西の名フレーズが満載の新感覚ミステリー。

名言探偵
PHP研究所(入荷済)



とまとさんがね
童心社(入荷済)

■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

環境ポスター入選作品



西吉富小5年
もり せんのすけ
森 善之助

上毛中2年
のぞえ りかこ
野添 梨香子

環境標語入選作品

節水で むだになる水 へらそうよ

ごとう かほ
南吉富小4年 後藤 香穂

温暖化 みんなで止めよう 意識して

たにもと まこと
西吉富小5年 谷本 茉子

僕たちが 地球を守る 主人公

いしかわ まお
上毛中2年 石川 真央

※学校・学年の表記は、3月時点のものです。

おすすめ本

安心・安全!自然農業で病虫害なしの野菜づくり

学研パブリッシング(入荷済)

盲目的な恋と友情

辻村 深月【著】

新潮社 (入荷済)

恋愛の果て

北原 亞以子【著】

光文社 (入荷済)

いきいき96歳!

吉沢 久子【著】

新日本出版社 (入荷済)

ひつじのショーンショーンはおおいそがし アードマン・アニメーションズ【原作】金の星社 (入荷済)

上毛町の国指定史跡

こうげのふどき
上毛風土記
Vol.102

※国指定史跡
貝塚・集落跡・城跡・古墳などの遺跡のうち、歴史・学術上価値の高いものを指し、国によって指定されたもの。

農地利用状況調査(農地パトロール)の実施について

～遊休農地解消に向けて～

上毛町農業委員会では、遊休農地の状況などを把握するため、毎年、町内全域の農地の利用状況調査を実施します。把握した遊休農地については、所有者などに対し農地の適正な管理をしていただくようお願いしています。

■調査の期間 8月下旬

■調査の方法 地区の農業委員が農地を見回り、耕作放棄されている農地の調査を行います。

※各農地へ立ち入ることやお話を伺うこともありますが、ご理解とご協力ををお願いします。



さわやか市「大平」

☎72-3945



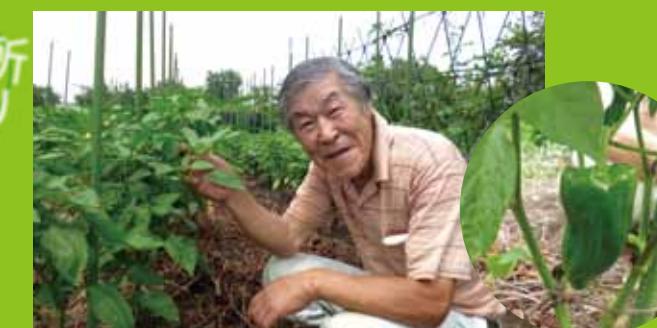
夏バテしやすい方にお勧めの野菜

松川 健司・ツル子さん(東上)
なす

なすをはじめとする夏野菜は、全般的に体を冷やす作用をもっています。特になすはその効果が抜群で、のぼせ症や暑さに弱い人にはお勧めの野菜です。なすは、和・洋・中とどんな料理にも使われ、煮ても焼いても揚げても大変おいしい野菜です。たくさん食べてこの夏を乗り切りましょう。

道の駅「しんよしとみ」

☎84-7077



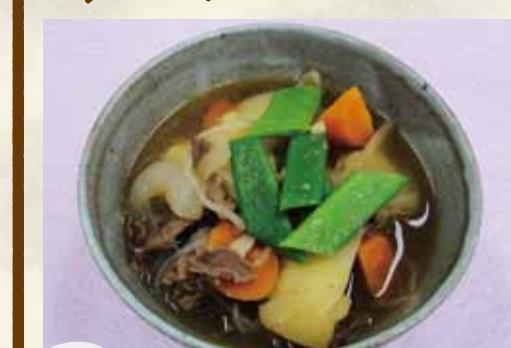
栄養価がバツグン

奥田 尚志さん(宇野)
ピーマン

ピーマンの栄養価は非常に高く、夏場の緑黄色野菜として、大いに活用していただきたい食材です。ビタミンAとCが豊富に含まれているため、夏バテを防ぎ、疲労回復に効果を発揮します。生のままサラダにして食べるのが理想的ですが、青臭さがいやだという人は、煮物や炒め物に使うとよいでしょう。

地産地消レシピ

肉じゃが



材 料 4人分
●牛肉 250g
●じゃがいも 3個
●にんじん 1と1/2本
●玉ねぎ 大1個
●糸こんにゃく 100g
●サラダ油 大さじ1
●だし汁 500cc
A ●砂糖 30g
●みりん 30cc
●濃口しょうゆ 60cc
●さやいんげん 4本

じゃがいもの効用

じゃがいものには、ビタミンB群・Cやミネラル成分が豊富に含まれ、特にビタミンCはみかん並みに含まれています。じゃがいものビタミンCは熱に非常に強く、ガン・高血圧・心筋梗塞などの成人病の予防や、コラーゲンの生成も助けてくれるなど美容にも効果的な働きをするんですよ。

- ① じゃがいもとにんじんは一口大の乱切りにし、玉ねぎはくし型に切る。
- ② じゃがいもは水にさらしアツ抜きする。
- ③ 糸こんにゃくは軽くゆで、食べやすい大きさに切る。
- ④ 牛肉は一口大よりやや大きめに切る。
- ⑤ さやいんげんは塩ゆでし、冷水にとる。
- ⑥ 鍋に油を入れて熱し、玉ねぎをあめ色になるまで炒めたら、牛肉を入れて炒め、火が通ったらじゃがいもとにんじんを入れる。
- ⑦ じゃがいもに少し透明感が出てきたら、だし汁をいれ煮立て、アツをとる。
- ⑧ ⑦にAを加え、鍋に落し蓋をして弱火で10分煮た後、しょうゆ、糸こんにゃくを加え、さらに煮る。
- ⑨ 仕上げにさやいんげんを入れて、器に盛る。

●問い合わせ先 食育のまちづくり推進会議(教務課 学務係) TEL 72-3111(内線175)