

こうげのみどま
上毛風土記 Vol.185

ぶんかざいだよ
文化財便り

二号続けての文化財便りです。今回は「能満寺古墳群」と「西方古墳」が、町指定文化財に指定されたことをお伝えしました。今回は国指定史跡「友枝瓦窯跡」の追加指定についてお伝えします。六月十八日に開催された国の文化審議会で、同審議会文化財分科会の審議・議決を経て、史跡名勝天然記念物の新指定十二件、追加指定等二十六件、登録記念物の新登録二件、重要文化的景観の新選定一件、追加選定一件について、文部科学大臣に答申されました。追加指定等二十六件のうちの一件が友枝瓦窯跡の追加指定です。

友枝瓦窯跡については奈良時代に造られた登り窯で、この窯で焼かれた瓦は、北東約2kmに位置する大字垂水に建立された「垂水廃寺」へ供給されていたことが知られています。一号窯は丘陵裾の花崗岩の岩盤をトンネル状に削り抜いた地下式有階有段登り窯で、天井部はアーチ状になっており、保存状態も良好です。一号窯の南側には天井の一部が崩落した二号窯があり、さらに南には溝状の窪みが二ヶ所確認されていることから、窯跡は計四基あったものと推測されています。これら四基の窯跡を含む箇所が、今までの国指定史跡の範囲でしたが、平成二十四年の発掘調査で、一号窯前面に窯の排水施設等が確認されました。今回の追加指定はその排水施設等を検出した地点を含む箇所です。

友枝瓦窯跡が国指定史跡に指定されたのは、大正十一年十月十二日で、今から約百年も前のことで、福岡県でも六例目の古さです。百年たった後に追加指定されるなどということは、文化財ならではのことも言えるでしょう。

*参考文献 『こうげの文化財』
教務課文化財保護係 矢野 和昭



▲排水施設



▲友枝瓦窯跡(1号窯内部)

図書館だより

げんきの杜図書館 TEL 72-1633

■図書館開館日のお知らせ
 火曜日～土曜日 10:00～18:00
 日曜、祝日 9:00～17:00
 休館日/毎週月曜日、年末年始、特別蔵書点検
<https://www.koge-lib.jp>

レンタルフレンド

世の中にはお金を払っても「友達」をレンタルしたい人がいる。人付き合いが苦手な女子大生、訳ありのヘアメイクアーティスト、常連の翻訳家…。プロの「フレンド要員」が知る彼らの秘密とは？

青木 祐子

おすすめ本

ひえひえひんやりツアー

商店街の福引で、男の子が当たった特賞は「ひえひえひんやりツアー」と書いてある不思議な旅行券。その夜、家族をむかえにやってきたのは、なんとドクロ!氷の国を旅する、あつい夏にぴったり、すずしくて、ソノソと怖いお話。

楠 章子【作】 あかね書房(入荷済)

にっぽんのインドカレー	つかもと よししげ 塚本 喜重【著】	東京ニュース通信社
方向音痴って、なおるんですか？	よしだま 吉玉 サキ【著】	交通新聞社
非弁護人	つきむらりょうえ 月村 了衛【著】	徳間書店
雷神	みち おしゅうすけ 道尾 秀介【著】	新潮社
もりの100かいだてのいえ	いわいとしお【作】	偕成社

※新型コロナウイルス対策として、書籍の消毒を行っていますので安心してご利用ください。 ※すべて入荷済

環境ポスター入選作品



上毛中2年 藤野 旭

環境標語入選作品

レジ袋 節約しよう
エコバッグ

上毛中1年 岩淵 水城

エアコンも あかりも テレビも
省エネで

上毛中2年 橋本 桜優

※学校・学年の表記は3月時点のものです。

地域おこし協力隊レポート

こんにちは！地域おこし協力隊の原野です。今年も暑～い夏がやってきましたね。そんな夏に道の駅しんよしとみで味わいたいイチオシひんやりグルメをご紹介します！



ひんやり



夏はやっぱりコレ!

氷屋さんのアイスキャンディー

老舗の氷屋さんで作るどこか懐かしい、けれどつつい食べたくなる全5種類のアイスキャンディー。子どもからお年寄りまで家族そろって食べたいですね!

ムクノ



ひんやり

アイスミルリ

原材料から製造まですべてにこだわったという「耶馬溪牛乳」を使ったアイスミルク。ドライブがてらに買う人も多いのか、道の駅の隠れた人気商品です。濃厚なミルクの口当たりが最高ですよ!

下郷農協



ひんやり

ソフトクリーム

定食屋さんのおばちゃんがつくるソフトクリームは子どもたちに大人気! 夏季は定番のパナラと季節限定のアップルマンゴー味が楽しめます。

うどんちゃん

フィエロ自家製ジェラート

ピザ屋さんで作る、すべてフィエロ自家製のご自慢ジェラート! 時期によってそれぞれの旬の食材を使うため、行くたびに新しいジェラートに出会えますよ! お好きな味を組み合わせてください! (写真はブルーベリー&ミルク)

PIZZERIA FIERO

ひんやり



ひんやり



SNS映え間違いなし!

イチゴかき氷

4月にオープン! かき氷はイチゴのつぶつぶ感が生きた手作りシロップとムースがクリーミーで美味です!

まごころcafe
ボセイドン

スペイン風オムレツ

〈材料〉(4人分)..... 熱量 553kcal(1人分)

- とうもろこし.....3本
- オリーブオイル.....大さじ3
- パセリ(みじん切り).....20g
- 卵.....10個
- 生クリーム.....100ml
- パルメザンチーズ.....40g
- ブラックペッパー.....適量

〈作り方〉

- ①とうもろこしの実を切り落としオリーブオイル(大さじ1)で炒める。
- ②Aをボウルで合わせ①と混ぜ合わせる。
- ③熱したフライパンにオリーブオイル(大さじ2)を入れ、②を入れてかき混ぜたあと、弱火でじっくりと焼く。
- ④ふちが固まり焼けてきたら、裏返して弱火でじっくり焼く。中央に竹串を刺し、液がつかなくなるまで片面ずつ焼いていく。

《手作りケチャップの作り方》

セロリ3cmと玉ねぎ1/2個をみじん切りにし、オリーブオイル(大さじ1)、塩、ブラックペッパー(各適量)で炒める。皮付きのトマト(2個)、三温糖(大さじ3)、にんにく(1片)、パルサミコ酢(大さじ1)を加え、弱火でトマトをくずしながら煮詰める。

食育ボランティアグループ



地産地消 レシピ