

こうげのみどき
上毛風土記 Vol.193

弥生土器 やよいどき

三月の古い呼び方に「弥生(やよい)」という呼び方があります。こじつけかもしれないですが、弥生という、弥生時代を思い浮かべる人もいらつしやると思います。弥生時代は日本列島における時代区分の一つで、諸説ありますが、おおむね紀元前四世紀頃から、紀元後三世紀中頃までにあった時代の名称です。

ちなみに弥生時代の「弥生」という名称は、一八八四年(明治十七年)に東京府本郷区向ヶ岡弥生町(現在の東京都文京区弥生)の貝塚(向ヶ岡貝塚)で発見された土器が発見地に因み弥生式土器と呼ばれたことに由来します。上毛町でもほ場整備事業に伴う発掘調査で、多くの弥生時代の遺跡が見つかっており、当然のことながら弥生土器もたくさん出土しています。

今回紹介するのは下唐原瀬戸口遺跡出土の弥生土器です。なぜわざわざ取り上げるのかというと、下唐原瀬戸口遺跡出土の弥生土器は、他の遺跡出土の弥生土器よりも大きいという特徴があるからです。

遺跡の内容は住居跡があったり溝があったりと、とりたてて他の遺跡と大きな違いはありません。しかし出土した土器が、なぜか他の遺跡で出土する土器よりも大きいのです。比較するため、二十リットルのポリ容器といっしょに写真を撮りました。また、他の遺跡出土の土器と並べてとった写真でも分かるのとおり、形は同じような形なのですが、大きさが二倍近く大きいことが分かります。壺として使うための土器なので、中に米



▲大きな壺と普通の壺



▲下唐原瀬戸口遺跡出土の弥生土器

やドングリの実などはたくさん入れられたのですが、空の状態でも一人で持ち上げるのがやつの重さでしたので、物が入った状態で移動するのは不可能だったと思います。なぜこんなに大きな土器を作ったのか不思議ではありません。

教務課文化財保護係 矢野 和昭

The Scottish languages

People often ask what language is spoken in Scotland. Although English is our main language it is not the only one. Scottish Gaelic is another language that has been spoken in Scotland for decades, long before English began to be used. Although it is not exactly known when its use began, it could have been around since as long ago as the year 400. Since it has many similarities with Irish Gaelic it is certain that it was brought to Scotland by Irish settlers and spread until it almost became Scotland's principle language. Its use steadily declined however with the rising use of English and its heavy suppression by the English government in the 18th century along with other Scottish cultural items like tartan.

Nowadays Gaelic is mostly spoken on the Scottish islands and in the highland areas but it is enjoying a revival all over the country. Despite almost 200 years of suppression Gaelic has been preserved through songs, literature, arts and folklore. If you visit Scotland, you will see it written alongside English on road signs and maybe hear it spoken on special Gaelic TV channels. Actually, you probably haven't realised but you already know a Gaelic word. Uisge-beatha (pronounced "ishke behe") literally means "water of life". In modern times it has been shortened and its written form changed a little to become, whisky. So now you know how whisky got its name.



▲ゲール語が使われている島

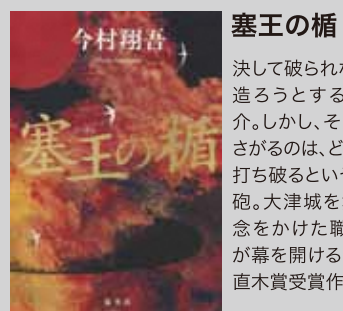


▲ウイスキー

図書館だより

■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>

げんきの杜図書館 TEL 72-1633



いまむらしょうご 今村 翔吾【著】 集英社(入荷済)



ふくだ いわお【作】 光村教育図書(入荷済)

クロベエ
クロベエの散歩がぼくの仕事。クロベエはもうおじいちゃんだから、歩くのは遅いし困ることもいっぱい。だけど、クロベエといっしょだといいな。老犬クロベエをみつめる男の子の心情をユーモラスに描きます。

環境ポスター入選作品



たけだ あかり 上毛中3年 竹田 朱里

環境標語入選作品

環境を よりよくしよう
心から
上毛中1年 おおつか はづき 大塚 羽月

その電気 使わないなら 消しましょう
上毛中2年 わたなべ こはる 渡辺 小春

里芋の柚子味噌煮

食生活改善推進協議会

〈材料〉(2人分)

- 里芋 ……………140g(4個)
- 鶏肉(もも肉) ……………60g
- サラダ油 ……………少々
- だし汁 ……………100ml
- さとう ……………小さじ1
- みりん ……………小さじ1
- しょうゆ ……………小さじ1
- 白みそ ……………小さじ1
- 米みそ ……………小さじ2
- さとう ……………小さじ2
- みりん ……………小さじ1/2
- ゆず果汁 ……………小さじ1
- ゆず皮 ……………5g

〈作り方〉

- ① 里芋は厚めに皮をむき水にさらす。水からゆで2～3分煮立てゆでこぼす。もう一度水からゆでてゆでこぼす。
- ② 鍋に油を熱し、一口大に切った鶏肉を炒め、里芋も炒める。だし汁とさとうを入れて強火にかける。煮立ったら弱めの中火で里芋が柔らかくなるまで煮る。(崩れないように気を付ける)
- ③ みりん、しょうゆを加えて少し煮て、白みそを溶かし入れる。鍋を揺すりながら1～2分煮る。
- ④ ゆずの皮は表面だけをみじん切りにし、Aと合わせる。
- ⑤ ③を器に盛り付け、④の柚子味噌をかける。



健康 レシピ

ポイント



里芋の効能

里芋独特のぬめりは「ガラクトン」という成分で、血圧を下げ血中のコレステロールを取り除く効果があります。また、ぬめりには「ムチン」という成分も含まれており、体内に入ると「グルクロン酸」という成分に変わり、胃・腸壁の潰瘍予防・肝臓強化に役立ちます。食物繊維も豊富なので、便秘改善にも役立ちます。ぬめりに薬効成分がたくさん含まれているので、できるだけぬめりを落とさないように調理します。