

町内でも官道が整備されていたことが、国道10号建設の発掘調査で確認されています。この官道は宇佐八幡への天皇の勅使道であったことから勅使街道とも呼ばれまし



高速道路上毛PA付近



官道垂水付近

このように近年各地で高速道路が開通し、日本全国が繋がろうとしています。しかし、物流や人の流れはまだまだ日本中を網羅している国道が中心です。

7世紀の初め頃、時の政府により中央と地方機関を繋ぐため整備された官道が最初の国道です。最近の発掘調査でその規模や時期がわかってきています。地方でも幅6〜12m、都があった畿内周辺では20mを超えるものもあります。これは片側2車線の国道10号より広いものです。そして7世紀後半までに、九州または関東への広範囲にわたる道路は整備されていきました。

た。官道は律令制の崩壊とともにその維持や整備に費用が掛かたこと、また、主要道路も変わり、官道も廃れてしまいました。しかし平成になり新しい国道10号が旧官道の近くを通り、高速道路が通ること、古の賑わいが戻って来そうなのが楽しみです。

教務課文化財保護係 塩濱 浩之

道路 その1

Vol. 109

イラスト 絵本製作委員会

※国道10号は北九州市を起点として九州東海岸を通り、宮崎から内陸部に折れて鹿児島を目指す、全長約465kmの九州でもっとも長い国道です。(全国第9位)

※国道1号から58号までは、東京を中心として国土の骨格を形づくるように、順次、番号が付けられました。また、101号からあとの路線名は北から南へ順次、番号を付けていく方法を原則としています。

川底柿栽培講習会を開催しました

2月4日大平支所で、町の特産品である川底柿の普及を目的として、上毛町川底柿振興協議会の主催で、栽培講習会を開催し、32名の方が参加されました。

当日は、行橋農林事務所京築普及指導センター果樹係の土谷氏を講師にむかえ、はじめに川底柿の栽培についての講義を行い、その後に苗の植え方の実演を行いました。また、参加者には川底柿の苗を配布しました。今後は、剪定など管理の仕方について講習を行う予定にしております。



さわやか市「大平」

☎72-3945

道の駅「しんよしみ」

☎84-7077



捨てる所がない晩柑です
木下 克己・アヤ子さん(百留)
文旦(ブンタン)

文旦は表皮が厚いため、ナイフなどでカットし、薄皮をむいて実を食べるのが一般的です。実はジュースやジャム、ゼリー、サラダにトッピングして食べたり、皮は適当な大きさに切り、砂糖で煮込んで食べても美味しいいただけます。ビタミンCが豊富で、風邪予防、美肌効果が期待できます。



フレッシュな芳香が料理を引き立てます
越原 幸治さん(中村)
レモン

レモンのフレッシュな芳香は、さまざまな用途に利用されています。紅茶にレモンの輪切りを浮かべたり、ステーキや焼き魚にしばったり、マリネのお酢のかわりに使ったりといういろいろな料理に使われています。また室内にレモンを置くことで香りが部屋中に広がり、集中力も高まって脳を活性化させる効果があるといわれています。

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/月曜日(毎週)・月末(変更あり)

「おまえたちの世界には、私以上の怪物が満ち溢れているぞ」憎しみに染められていく世界。「連続切断魔」の正体は？「悲嘆の門」とは何か？クライマックスに向けて物語は加速する。『英雄の書』の続編です。

悲嘆の門 上・下
毎日新聞社(3/1入荷)
宮部 みゆき【著】

2014年、ヤンキースのMVPに選ばれた田中選手。野球が大好きだった子ども時代から、甲子園出場、プロ野球選手時代、そしてメジャーリーガーとして活躍する現在までの道のりを紹介する。

田中将大 侍メジャーリーガー列伝
汐文社(3/1入荷)
本郷 陽二【編】

捏造の科学者 STAP細胞事件	須田 桃子【著】	文藝春秋 (3/1入荷)
これでわかる!石けんと合成洗剤50のQ&A	長谷川 治【著】	合同出版 (3/1入荷)
絶唱	湊 かなえ【著】	新潮社 (3/1入荷)
ほんとうの贅沢	吉沢 久子【著】	あさ出版 (3/1入荷)
おぼけのたまごにいちやん	あきやまただし【作】	鈴木出版 (3/1入荷)

環境ポスター入選作品



唐原小5年 出口 舞音
上毛中1年 田中 世莉奈

環境標語入選作品

君の手が 地球を守る だいいっぽ
あきよし ゆうか
南吉富小5年 秋吉 佑香

いいのかな ポイ捨てしてる そこの君
よこかわ じゅり
上毛中1年 横川 珠梨

地産地消レシピ

ほうれん草の白和え



- 材料 4人分
- ほうれん草 100g
 - 人参 80g
 - こんにやく 80g
 - だし汁 80cc
 - 砂糖 8g
 - しょうゆ 10g
 - 木綿豆腐 100g
 - すりごま 20g
 - 淡口しょうゆ 5cc
 - 塩 1g
 - 砂糖 10g

- ①ほうれん草はゆでて水気を絞り、長さ3cmに切る。人参は3cmのせん切りにしてゆでる。こんにやくも3cmに切りゆでる。
- ②鍋に調味料Aを入れ、①の人参とこんにやくを加えて下煮する。
- ③豆腐を30秒熱湯に通し、布巾を敷いたざるの上にあげ、水気を絞る。
- ④豆腐とすりごまをよくすり合わせ、Bを加えさらによくすり合わせる。
- ⑤④をボウルにいれ、ほうれん草と②を加え、よく和えてから器に盛る。