

※写真1



※写真2



※写真3



今回は大池公園の古墳から出土した遺物について紹介したいと思います。前号でもお知らせしましたが、古墳の内部はかなりの盗掘されており、発掘調査当初の段階ではほとんど何も発見できませんでした。しかし調査も後半に差し掛かったところ、内部を照らしている電灯に、なにか反射するものが見えました。それが写真1の遺物です。「雲珠」と呼ばれる馬の飾り金具で、一部が金色に輝いていました。これはイラストの様に、馬を飾る帯の繋ぎ目の金具であると考えられています。去年の広報で「午年」のお話をした際、弥生時代までは日本には馬や牛がいなかったと紹介しました。古墳時代になると、馬・牛は輸入され飼育されるようになったと伝えられています。まだまだ貴重なものであったと思います。その貴重な馬を持ち、金の飾りをするような人物の古墳ですから、中にはさぞかし立派なものが入っていたのでしょう。そのためイラストのように敷石を捲ってまで遺物を盗んでいます。

写真2のガラス玉などは盗掘を免れたもので、敷石の間や下の土を丁寧に篩った結果、発見されました。この中には重層ガラスという、全国的に見てもとても貴重なガラス玉も含まれていました。町内では百留横穴墓で発見されたものだけです。写真3の玉は四角柱玉といい、これも珍しいものです。発見例が少なく、町内では土佐井の古墳に次ぎ2点目の発見です。材質は水晶のように見えますが、淡い青色で透明度が高く、カリガラスの一種ではないかと推測されます。また現時点ではこれらのガラス玉の生産地は不明ですが、この時代の日本はガラスを作るのができなかったことから、外国からの輸入品がこの古墳に使われていたことは間違いありません。このように貴重な遺物が発見されていますから、分析を行った結果をまた報告したいと思います。教務課文化財保護係 塩濱 浩之

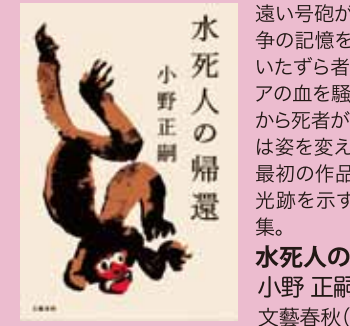
◎文化財だより



6月13日(土)午前10時から、たいへいの里研修室において、平成27年度上毛町文化と歴史を学ぶ会総会及び講演会が開催されました。

図書館だより

げんきの杜図書館 TEL 72-1633



水死人の帰還 小野正嗣 文芸春秋(7/1入荷)

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)



ぼくだってウルトラマン ユウキvsセブン!? よしなが こうたく【作】 講談社(7/1入荷)

古墳調査日誌3

今回は大池公園の古墳から出土した遺物について紹介したいと思います。前号でもお知らせしましたが、古墳の内部はかなりの盗掘されており、発掘調査当初の段階ではほとんど何も発見できませんでした。しかし調査も後半に差し掛かったところ、内部を照らしている電灯に、なにか反射するものが見えました。それが写真1の遺物です。「雲珠」と呼ばれる馬の飾り金具で、一部が金色に輝いていました。これはイラストの様に、馬を飾る帯の繋ぎ目の金具であると考えられています。去年の広報で「午年」のお話をした際、弥生時代までは日本には馬や牛がいなかったと紹介しました。古墳時代になると、馬・牛は輸入され飼育されるようになったと伝えられています。まだまだ貴重なものであったと思います。その貴重な馬を持ち、金の飾りをするような人物の古墳ですから、中にはさぞかし立派なものが入っていたのでしょう。そのためイラストのように敷石を捲ってまで遺物を盗んでいます。



イラスト 絵本製作委員会

環境ポスター入選作品



南吉富小5年 出口 祐里 南吉富小6年 あんどう わたる 安藤 航

環境標語入選作品

やってみよう 君にもできる リサイクル 西吉富小5年 谷本 悠綺 マイ水筒 ごみを出さない 第一歩 西吉富小6年 渡辺 日向 水の無駄 豊かな生活 枯らして 上毛中3年 矢野 雄也

まちの農業をリードする担い手農業者⑫

認定新規就農者 青島 牧人さん (平成26年12月26日 初回認定) ●作付面積 水稲67a



さわやか市「大平」

レトルトといわせない本場のカレー

上毛町産の川底柿のピューレ入りレトルトカレーです。川底柿を洗って皮をむき、種を取ってペースト状にしたものが原料となっています。川底柿のなめらかな食感と、濃厚な甘さに加え奥深いコクを楽しむことができます。店内には川底柿カレーのお弁当も販売していますので、是非一度ご賞味ください。



道の駅「しんよとみ」

真紅の最高級トマトを食卓に

毎年栽培している桃太郎系のトマトです。水分調整が大変難しく試行錯誤の連続ですが、今年のトマトは最高の出来栄で自信作です。トマトは、胃の痛みを和らげたり、抗がん作用や高血圧症にも効果があるといわれています。生食から調理、加工用にも使われる大変便利な食材ですので、是非味わってみてください。



地産地消レシピ



オニオンスープ

材料 4人分 ●玉ねぎ 1個 ●バター 大きじ1 ●にんにく(チューブでも可) 2かけ ●水 800cc ●コンソメ(固形) 4個

- ① 玉ねぎとにんにくをスライスする。 ② 香ばしさを出したいときはバターで①を炒める。玉ねぎの甘さと食感を重視したい人は①とバターと水を鍋に入れて火にかける。 ③ ある程度玉ねぎが柔らかくなったらコンソメを入れる。



玉ねぎの効用 玉ねぎは、血液がサラサラになる効果があることでよく知られていますが、デトックス効果も高いのです。身体の中の有害物質を排出してくれますから、健康にも効力を発揮してくれますよ。