



ガラス玉はすべて外国からの輸入品です。当時の日本にはガラスを作る技術がなく、発見されたガラスのほとんどが東南アジアで製作されたものと考えられます。しかしその中に2点ほど非常に貴重なガラス玉の発見がありました。④はカリガラス製の四角柱玉で出土例は非常に少

今年5月号で紹介しました大池公園内の古墳の発掘調査で出土したガラス玉などについて、分析結果が出ましたので報告したいと思います。公園内では3基の古墳の発掘調査を行いました。盗掘が酷かった為に遺物はほぼ発見できませんでしたが、しかし石室内の土を篩いに掛けるところ、首飾りの材料であったと思われる小さな玉類を全部で37点見つけることができました。内訳は瑪瑙玉が4点、水晶玉が1点、残りすべてガラス玉でした。①は朝鮮半島産、②は山陰地方で産出した瑪瑙で、球状に加工したものです。③は山陰地方産の水晶で算盤玉のように加工されたものです。

大池西古墳出土遺物

上毛風土記 Vol.118



百留横穴墓 重層ガラス

なく、町内では2例目の発見となりました。材質の分析から南インドで製作された可能性が高いと分かりました。⑤は重層ガラスと呼ばれるとても珍しいガラス玉で、これまでに日本全国でも二百数十点ほどしか発見されていません。この玉は二重構造となっており内部が金色になっていますのが特徴です。以前、京都の古墳から発見されたものは、分析の結果ローマで作られた可能性が高いことが分かり全国紙の一面に掲載されました。この古墳から発見されたものは、今のイラクあたりのメソポタミアで生産された可能性が高いことが分かりました。しかし、ガラス玉はいずれも製作地側の発掘調査が進んでないことから詳細な場所が分からないのが現状です。このような貴重なガラス玉を出土したこと、この古墳は1400年前の有力者の墓であったことは間違いないと推測されます。

※今回の成分分析は、ガラス玉研究の第一人者である奈良女子大学の大賀克彦先生によるものです。 ※これらの出土遺物はげんきの杜に展示中です。

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)



2008年に脳梗塞で倒れ、2012年に認知症を発症した女優・大山のぶ代。彼女の夫である著者が、在宅で担ってきた介護の日々を明かす。夫婦対談も収録。

「娘になった妻、のぶ代へ大山のぶ代「認知症」介護日記」
砂川 啓介【著】
双葉社(入荷済)



おはようのえほん
いしかわ こうじ【作】

いぬさん、朝ですよ。らいおんさん、朝ですよ。太陽が声をかけると…。折りこみページを上をめくと、寝ていた動物たちが起きるよ。しかけが楽しい赤ちゃん絵本です。

童心社(入荷済)

環境ポスター入選作品



上毛中1年
とよなが なつき
豊永 菜月

環境標語入選作品

もう一度 命をふきこむ リサイクル
ひがし かなと
南吉富小5年 東 叶人

いま守ろう 地球の未来 省エネで
みずた ひじり
南吉富小5年 水田 聖

柿・柚子まつり

11月14日(土)から16日(月)の3日間、大平柿研究会とさわやか市出荷者協議会の合同で柿・柚子まつりが行われました。当日は、上毛町の特産である柿・柚子を生産者自ら販売し、大変好評でした。また、ピンポン球をつかった柿のつかみ取りは、最高で13個もつかむ猛者も現れ、大いに賑わいました。

つかみ取りの収益金15,378円は、上毛町社会福祉協議会を通じて台風21号与那国災害復旧支援に寄贈しました。



さわやか市「大平」 ☎72-3945

今が旬の健康野菜

中里 一明さん(上唐原)
白菜

白菜は鍋料理や漬物に欠かせない野菜です。甘みがあり、くせがない淡白な味は他の食材と調和がよく、中華料理、煮物、炒め物にも広く利用できます。カリウムを比較的多く含んでいるため高血圧症に効果があるといわれ、他に便秘解消や美肌効果も期待されています。



道の駅「しんよとみ」 ☎84-7077

味噌汁の具や浅漬けに最高

若林 茂樹さん(垂水)
黄金菜(こがねな)

黄金菜は丸葉山東菜の交配種です。抗発ガン作用や免疫賦活作用があるβカロチンを多く含んでいます。葉が柔らかく浅漬けやベビーリーフとしても利用できます。さっと茹でてお浸しや和え物、しゃぶしゃぶ、味噌汁の具に入れても美味しく食べられます。



地産地消レシピ



梅ごぼう

- 材料 4人分
- ごぼう 150g
 - 梅干し 大1個
 - しょうゆ 大さじ1
 - みりん 大さじ1
 - 砂糖 大さじ1
 - 水 150ml

南吉富小学校5年生が家庭科の授業で、上毛町で採れるごぼうを使ったレシピを考えました。今月はその中から「梅ごぼう」をご紹介します。

- ① ごぼうをたわしで洗う。
- ② ごぼうは5cmの長さに切る。太いものは割る。
- ③ 鍋にごぼうと水を入れ、柔らかくなるまで煮る。
- ④ 梅干しをちぎって小さく切る。
- ⑤ Aを加えて沸騰したら梅干しを入れ、ホイルで落としふたをして煮る。
- ⑥ 煮汁がなくなり、少し焦げ目がついたらできあがり。



真田幸村のことがマンガで3時間でわかる本	津田 太愚【著】	明日香出版社 (入荷済)
激安商品の落とし穴	山本 謙治【著】	KADOKAWA (入荷済)
わが心のジェニファー	浅田 次郎【著】	小学館 (入荷済)
下町ロケット2 ガウディ計画	池井戸 潤【著】	小学館 (入荷済)
死神うどんカフェ1号店6杯目	石川 宏千花【著】	講談社 (入荷済)