

この遺跡は今から約4000年前の縄文時代後期のもので、堅穴式住居からは縄文土器や、打製石器、磨製石器、円盤状石製品などの石製品、土製円盤、土偶などの土製品などさまざまな遺物が出土しました。特に3点が出土した土偶は、すべて両脇にくり込みのある平たい板状の形をしています。表面には曲線と尖った棒状の形で突いた点によって構成された文様が描かれたものや、上半部

直ちに福岡県文化財保護指導委員宮本工氏に伝えられました。そして、当時国道10号豊前バイパス建設に伴う発掘調査をしていた福岡県の職員に伝えられ、早々に発掘調査が行われました。

遺跡があった場所は県道16号吉富・本耶馬溪線の東側にあり、当初は川の氾濫原で遺跡はないと考えられていました。工事が進む中、地元在住の中園富夫氏が大字原井字三ツ江の僅かに残る台地部分での工事によって土器片が出土しているのを発見し、土器片・石器などが採集されました。このことは、

町内に県指定は全部で6つあります。5つは松尾山に関するもので、残る1つは山国川沿いの原井三ツ江遺跡で発見されたものです。この遺跡は昭和62年に圃場整備に伴う発掘調査で発見されました。

上毛町の県指定文化財

上毛町土記 Vol.121



原井三ツ江遺跡出土品

教務課文化財保護係 塩濱 浩之

の両端に耳と思われる孔が開けられているものがあります。また、下半部には貼り付けの脚もついています。九州地方で後期から晩期にかけて製作された土偶に特徴的なグラマーな女性を表した実写的なものではなく、弥生時代の瀬戸内地方にみられる分胴形土製品に似ています。これら遺跡から出土した土器や土製品、石器などが一括して指定されています。

東北の土偶



青森県亀ヶ岡遺跡



原井三ツ江遺跡



東友枝曾根遺跡

地域の農業を守るために！ 上毛町集落営農組織連絡協議会

上毛町内の15の集落営農組織で構成する上毛町集落営農組織連絡協議会では、組織間相互の連絡・協調により、各組織の円滑な組織運営を図り、地域水田農業の活性化を目指すことを目的として、先進地視察などの研修会を毎年開催しています。

本年度は2月9日(火)に、町内の集落営農組織間の連携と相互補完関係の強化を図るための研修会をげんきの杜で開催しました。成恒営農組合と唐原北営農組合の2つの組織の活動報告や現地での麦の生育状況について意見交換を行いました。

研修の中では、法人設立のきっかけや経営状況のことなど、普段なかなか聞くことができないようなことも聞け、組織の活動を行う上で、十分な成果がありました。



さわやか市「大平」 ☎72-3945

美白・美肌効果絶大なイチゴの王様

重吉 妙・福一さん(上唐原) 博多あまおう 「あ」かい、「ま」るい、「お」おきい、「う」まいの頭文字が、名前の由来です。その名前の由来どおり、果実が大きく、赤くて艶が良く、糖度が高いのが特徴です。虫歯予防のキシリトールやアスコルビン酸が豊富に含まれており、生食は勿論、ジャムやジュース、洋菓子、和菓子の材料としても利用できます。



道の駅「しんよとみ」 ☎84-7077

里山のハーブソルト

山本 愛香さん(八ツ並) こうげそると 採れたての上毛町産の野草、薬草、農産物を数ヶ月から1年塩漬けし、細かく砕いて焼き塩にします。その後、ざるに通し調整して完成です。塩自体にエキスや薬効、ミネラルがしみ込んで、健康に優しい最高の調味料です。天ぷら、刺身、お寿司、焼き肉などに醤油やソースの代わりとして、ぜひお試しください。



図書館だより

げんきの杜図書館 TEL 72-1633

お母や頼もしいガッツリ系 やせるキーワードは、血糖値・酵素・食物繊維。男がガッツリ食べてやせる、作りおきおかずレシピ集。冷蔵庫から出してすぐおいしい「鶏肉のトマト酢マリネ」、チンするだけであったかい「ガーリックポーク」などを紹介。 夫もやせる おかず作りおき 柳澤 英子【著】 小学館(入荷済)

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)

「魔女の宅急便」シリーズに登場する多彩な脇役たちが語る、物語の向こうの物語。それぞれの人生をいぞろ不思議と魔法のなかに、キキの面影が浮かび上がります。 キキに出会った人びと 魔女の宅急便(特別編) 角野 栄子【文】 福音館書店(入荷済)

環境ポスター入選作品



すぎやま ゆか 南吉富小5年 杉山 結香

環境標語入選作品

やめよう ゴミのポイ捨て ない町に 唐原小4年 おおき ね々 大木 寧々
はじめよう 大切な資源 守ること 友枝小6年 おでいし 小出石 果子

地産地消レシピ



じゃがいものポンテケージョ

- 材料 約30個分
- じゃがいも 220g
 - 片栗粉 大さじ6
 - 米粉 大さじ2 (または強力粉)
 - 粉チーズ 大さじ4
 - 牛乳 大さじ4
 - 砂糖 小さじ2
 - サラダ油 小さじ2
 - ベーキングパウダー 小さじ1
 - 塩 2つまみ

- ① じゃがいもは皮をむき、水からゆでる。じゃがいもが茹であがったら湯をきり、もう一度火にかけて、水分を飛ばす。
- ② ボウルに①のじゃがいもを移し、麺棒がマッシャーでつぶす。
- ③ ②に残りの材料をすべて入れ、混ぜる。
- ④ ③を直径3cmほどに丸め、180度に余熱したオーブンで15～20分ほど焼く。

定年するあなたへ	佐々木 常夫【著】	サンマーク出版(入荷済)
広告チラシでつくる世界の飾り物	あおき いくこ【著】	PHP研究所 (入荷済)
ペコロスの母の贈り物	岡野 雄一【著】	朝日新聞出版 (入荷済)
小松とうさちゃん	絲山 秋子【著】	河出書房新社(入荷済)
うめじいのたんじょうび	かがくい ひろし【作】	講談社 (入荷済)