

今年もはじめじめした梅雨の時期になってきました。小学校も新年度となり、この時期は3年生や6年生を中心に文化財保護係の職員と一緒に町内の史跡見学などを行っています。

これは、総合学習や社会科の授業の環境で、町内にある国指定史跡の見学はもちろん、その他の史跡などに親しみ、町の歴史や古の人の暮らしを学ぶことを目的としています。

事前に文化財保護係による出前授業や、文化財センターで予習を行うこともあります。その時に本物の石器や土器、貴重な勾玉などを近くで見、実際に触れることができます。これは生徒数の少ない学校ならではの特権です。

また、町の歴史民俗資料館で昔の道具などの勉強もしますが、それらを実際に使ったことのある方から使い方を習い動かしてみ、これも貴重な経験です。

そのほかにも土器や勾玉作り、火起こし体験、町内出土の貴重な資料が展示してある九州国立博物館の見学なども行っています。

教務課文化財保護係 塩濱 浩之

●お知らせ
7月より「げんきの杜」で町内出土の土偶を中心とした「縄文展」を行います。

文化財学習

こうげのみどき
上毛風土記

Vol.125



穴ヶ葉山古墳見学 南吉富小 岩屋の滝・鏝絵(こてえ)見学 友枝小 文化財センター見学 唐原小 町歴史民俗資料館見学 西吉富小
百留横穴墓見学 南吉富小 出前授業 友枝小 土器作り・土器焼き 唐原小 九州国立博物館見学 西吉富小

まちの農業をリードする担い手農業者 29 vol.40

認定農業者 松下 隆光さん(尻高)

●平成27年6月30日 初回認定
●作付面積 水稲1.2ha、飼料米1.3ha、小麦1ha、大麦1ha



10数年前から兼業で農業をしていましたが、退職後に本格的に農業に取り組むため、認定農業者になることに決めました。

農業は、手間暇をかければかけるほど、収量があがったり、品質が良いものができるため、常々努力することの大切さを実感しています。農作業が集中するときには忙しくて大変ですが、やりがいも感じています。

今後は、水稲や麦を中心に地元での規模拡大を図り、地元の機械利用組合のオペレーターをやりながら、地域の農業の担い手になっていければと考えています。

さわやか市「大平」 ☎72-3945

夏バテ予防には赤しそジュースが最適
赤しそ 皆尺寺 政人・ヤエ子夫妻(東上)

赤しそに含まれるポリフェノールは、悪玉コレステロールの酸化を抑制する効果があり、活性酸素を抑制するアントシアニンも含まれているため動脈硬化の予防や冷え性の改善に効果があります。しそは香りが良く薬味に使ったり、しばづけや梅干しには欠かせない材料です。また、ジュースにするとクエン酸効果で夏バテ予防に最適です。



道の駅「しんよとみ」 ☎84-7077

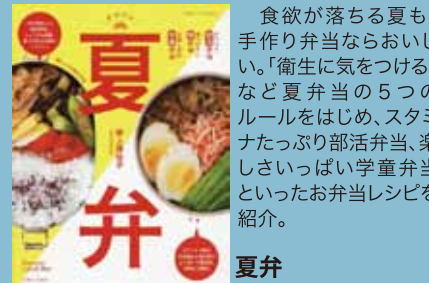
夏の風物詩、甘いスイートコーンをどうぞ!
スイートコーン 南 雄志朗・ヤチ子夫妻(大ノ瀬)

糖分やでんぷん質など炭水化物をたくさん含む高エネルギー食材です。リノール酸やオレイン酸を多く含み動脈硬化の予防・改善に効果があります。茹であがってから濃い塩水に浸すと、時間がたってもしわしわになりにくいです。サラダやスープ、コロッケに良く使われます。今が旬の甘いスイートコーンを召し上がれ。



図書館だより

げんきの杜図書館 TEL 72-1633



食欲が落ちる夏も、手作り弁当ならおいしい。「衛生に気をつける」など夏弁当の5つのルールをはじめ、スタミナたっぷり部活弁当、楽しさいっぱい学童弁当といったお弁当レシピを紹介。

夏弁 野上 優佳子【著】 主婦与生活社(入荷済)



探偵・ミルキー杉山といっしょに謎解きを楽しみ、犯人を当てよう!宿敵怪盗ムッシュとわたりあう「どっちがムッシュ?」と、つばまニアの大どろぼうミス・ラビットが登場する「ミス・ラビットのうそ」を収録。

あらしをよぶ名探偵 杉山 亮【文】 偕成社(入荷済)

日本はなぜ、「戦争ができる国」になったのか	矢部 宏治【著】	集英社	(入荷済)
かぎ針で編むおしゃれなタッセル&フリンジこもの		朝日新聞出版	(入荷済)
ポイズンドーター・ホーリーマザー	湊 かなえ【著】	光文社	(入荷済)
ふしぎ駄菓子屋銭天堂 6	廣嶋 玲子【作】	偕成社	(入荷済)
やさいのがっこう とまとちゃんのたびだち	なかや みわ【さく】	白泉社	(入荷済)

おすすめ本

環境ポスター入選作品



ふじさき ゆみか
南吉富小6年 藤寄 祐美香

環境標語入選作品

節電を いつでもどこでも 忘れずに
みやうち もえ
南吉富小4年 宮内 萌衣

その一手 地球破壊の 王手だぞ
あなだ かずき
上毛中2年 穴田 和輝

※学校・学年の表記は、3月時点のものです。

地産地消レシピ



ポテトサラダ

- 材料 2人分
- じゃがいも 2個(300g)
 - 玉ねぎ 1/8個(250g)
 - きゅうり 1/2本
 - 塩 小さじ1/8
 - ハム 1枚
 - マヨネーズ 大さじ3
 - 塩・こしょう 少々

- ① じゃがいもは皮ごとよく洗い、蒸気の上上がった蒸し器で十分やわらかくなるまで25~30分蒸す。じゃがいもが熱いうちに皮をむき、木べらなどでつぶす。
- ② きゅうりは3mm幅の小口切りにし、塩を振って約5分おいてしんなりしたら水気を絞る。
- ③ 玉ねぎは薄切りにして2~3分水にさらし、ざるに上げて水をよくきって軽く絞る。
- ④ ハムは半分に切ってから7~8mm幅に切る。
- ⑤ ①のじゃがいもが冷めたらきゅうり、玉ねぎ、ハムを入れ、マヨネーズを加えてさっくりと混ぜる。塩、こしょうで味を調える。

●問い合わせ先 食育のまちづくり推進会議(教務課 学務係) TEL 72-3111(内線175)