



▲南吉富小学校



▲唐原小学校



▲友枝小学校



▲西吉富小学校

9月より町内の小学校で文化財の出土遺物の展示を始めました。今回の展示は主にその小学校に關係の深い遺跡からの出土遺物を中心に行っています。これにより子どもたちが地域の歴史に触れ、郷土史に興味を持ってもらえることを目的としています。

南吉富小学校は、平成5年の新体育館建設時に発掘調査で発見された「垂水高木遺跡」の弥生時代の甕や壺、古墳時代の甕、学校のすぐ北側にあった垂水廃寺で使用されたと思われる古代の瓦などを展示しています。

唐原小学校も、平成7年の新体育館建設時に発見された「上唐原村ノ内遺

文化財便り

こうげのみどき
上毛郷土記

Vol.127

跡」の甕などの弥生土器、古墳時代の耳環(イヤリング)、近世の火縄銃の弾などを展示しています。友枝小学校は、すぐ近くにある国指定史跡「友枝瓦窯跡」で出土した古代の瓦を中心に模型などを使って展示説明しています。ここで焼かれた瓦は垂水廃寺に使われたと考えられています。

西吉富小学校は、やはり近くの「照日遺跡」の古墳で発見された須恵器の壺や高坏、また窯跡で発見された瓦や須恵器の坏などを展示しています。この窯で焼かれた瓦も垂水廃寺に供給されたと考えられています。

今後郷土の歴史に興味を持ってもらえるような展示を行っていきたいと思います。

教務課文化財保護係 塩濱 浩之

宇島鉄道展開催

8月29日(月)まで、豊前市立図書館にて宇島鉄道展が開催され、上毛町地域づくり活動団体である宇島鉄道研究会が、これまでに収集した資料や写真などを展示しました。

初日の7月29日(金)には、坪根町長、道免教育長が訪問し、会員の方から展示資料の説明を受けました。



さわやか市「大平」 ☎72-3945

ネバネバ食材「オクラ」を食べて夏バテ解消 オクラ

ネバネバ成分に多く含まれるムチンは、消化吸収を助け疲労回復の効能が期待されます。食物繊維・βカロチン・カリウム・カルシウムを豊富に含み整腸作用、視力維持、高血圧に効果があります。生のままや茹でて刻み、汁物やスープに入れると最高に美味しく頂けます。ミキサーなどで刻んで冷凍にするといつでも食べられます。



道の駅「しんよとみ」 ☎84-7077

焼きナスが最高にうまい!! 大長茄子

40cmから60cm程に長くなる大長茄子は、古くから九州を中心に栽培されています。強い抗酸化力があり、ガンや生活習慣病の原因ともいわれる活性酸素を抑制し、コレステロールの吸収を抑える作用があります。果肉が軟らかく焼きナスや煮もの、蒸し調理に最適です。体を冷やす働きがあるといわれ暑い季節にはうってつけの野菜です。

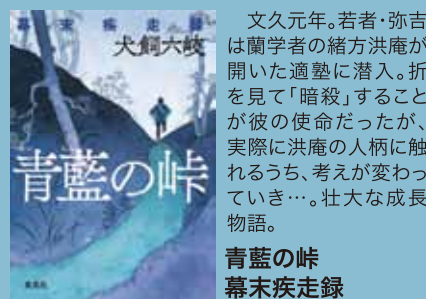


図書館だより

げんきの杜図書館 TEL 72-1633

■図書館のHPができました。本の簡単検索ができるようになりました。ぜひ、ご利用ください。 <http://www.koge-lib.jp>

■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)



犬飼 六岐【著】集英社(入荷済)



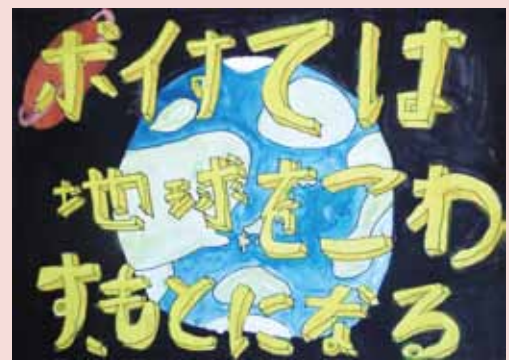
鈴木 のりたけ【作】小学館(入荷済)

「おなら」に興味津々の仲良し3人組。なぜ「おなら」と呼ぶのか?なぜ音が出るのか?おならの謎を、おもしろおかしく徹底説明。

おならをならしたい

田中角栄の時代	山本 七平【著】	祥伝社	(入荷済)
東京會館とわたし 上・下	辻村 深月【著】	毎日新聞出版	(入荷済)
陸王	池井戸 潤【著】	集英社	(入荷済)
大人の流儀6	伊集院 静【作】	講談社	(入荷済)
しげちゃんとじりっさん	室井 滋【作】	金の星社	(入荷済)

環境ポスター入選作品



西吉富小6年 やまさき 山崎 ころへい 混平

環境標語入選作品

ポイ捨てを やめてきれいな 町づくり
南吉富小5年 しゅくり 宿利 ひなの

道路はね ゴミ箱なんかじゃ ないんだよ
上毛中2年 むらた 村田 ひかり

※学校・学年の表記は、3月時点のものです。

地産地消レシピ

炊きこみごはん



- 材料 2人分
- 米 米用カップ1 (180ml・150g)
 - だし(冷ます) 180ml
 - 鶏もも肉 50g
 - 酒 大さじ1/4
 - ごぼう 25g
 - にんじん 15g
 - しいたけ 1個(15g)
 - 油揚げ 1/2枚(15g)
 - しょうゆ 大さじ1/2
 - 酒 大さじ1/2
 - 塩 小さじ1/4

- ①米はといで水気をしっかりきり、だしと一緒に土鍋に入れ、30分以上おく。
 - ②ごぼうは皮をこそぎ縦半分に切り、2mm厚さの斜め切りにする。水にさらし、水気をきる。にんじんは2~3cm長さ、3mm幅の細切りにする。しいたけは軸をとり、薄切りにする。油揚げ(油抜きしない)は縦半分に切り、3mm幅の細切りにする。
 - ③とり肉は1.5cm角に切り、酒大さじ1/4をふって軽くもむ。
 - ④①の土鍋にAを加えて混ぜる。②と③のをせ、表面を平らにならす。ふたをして、弱めの中火にかける。10分ほどしてしっかり沸騰したら(ふたの穴から蒸気が勢いよく吹き出したら)弱火にし、さらに約10分炊く。
 - ⑤火を止め、そのまま約10分むらす。全体をさっくりと混ぜる。
- ※炊飯器でも作れます。作り方④のとおり炊飯器にセットして、ふつ々に炊きます。

●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)