



▲唐原コミュニティセンター



▲西吉富コミュニティセンター



▲げんきの杜

現在、町内の4つの小学校に、その周辺の発掘調査で発見された遺物を展示していますが、唐原コミュニティセンターと西吉富コミュニティセンターでもミニ展示をはじめました。

唐原コミュニティセンターには、その建設時に調査した山ヶ園遺跡から出土した弥生時代の鉢類と、唐原小学校の講堂建設時に調査した村ノ内遺跡から出土した弥生時代の甕や壺などを展示しています。

西吉富コミュニティセンターには、照日遺跡群の窯跡から出土した古墳時代の坏や甕、また垂水廃寺に供給した瓦などを展示しています。お立ち寄りの際にはぜひご覧になってください。

ミニ展示

こうげのみとま
上毛風土記

Vol.129

なお、10月から『げんきの杜』で鏡の展示をしています。古墳時代のものから近代に至るまで、発掘調査で発見されたものや、資料館に寄贈されたものなどを見ることが出来ます。錆びていたものを磨き上げ、顔がきれいに写るくらいピカピカに復活したものもあります。こちらの方にも、ぜひ足をお運びください。

教務課文化財保護係 塩濱 浩之

農薬は正しく使いましょう

家庭菜園で野菜を育てたり、ガーデニングなどで、害虫や病気などに悩まされた経験はありませんか?そんな時、農薬は強い味方です。事故防止のために、農薬の使用にあたっては、「使用者への安全」「作物への安全」「環境への安全」「消費者への安全」が確保されなければなりません。

- そこで、農薬を使用する際、注意していただきたい点についてご紹介します。
1. 購入する際は、ラベルの確認を行い、記載された注意事項を守って使用しましょう。
 2. 適切な保管場所を確保し、誤飲・誤食を防止しましょう。また、他の容器に移し替えることはやめましょう。
 3. 農薬を散布する場合は、飛散防止に最大限の配慮を行い、事前に周囲に住んでいる方などへ十分な周知を行いましょ。
 4. 農薬を使用した年月日・場所及び対象作物、使用した農薬の商品名、使用量などについて記録し、一定期間の保管を心掛けましょう。
- 病害虫や雑草の早期発見、農薬以外の物理的防除など、農薬使用の回数と使用量を減らすことを優先し、正しく使用しましょう。



さわやか市「大平」

☎72-3945

シャキシャキした食感が食欲をそそります。

ハヤトウリ 木下 孝心・テル子夫妻 (西友枝)

原産は熱帯地方で大正時代に鹿児島に持ち込まれ「薩摩摩人」と呼ばれたことからハヤトウリと呼ばれています。ビタミンCが豊富で、カリウム・カルシウム・リン・繊維・カルボキシル酸・鉄などを含み食欲増進効果・整腸作用があるといわれています。皮をむいて酢の物や漬物、炒め物、スープにして食べます。



道の駅「しんよとみ」

☎84-7077

美容と健康に欠かせない免疫力をアップします。

銀杏

宮元 俊光・久美夫妻(東上)

銀杏は、でんぷん・カロテン・ビタミンCなどを多く含み、非常に栄養価の高い食材です。また、カリウム・マグネシウム・リン・鉄などのミネラルを沢山含んでいます。咳を鎮めたり、夜尿症の治療にも効果があるといわれています。定番の料理は、炊き込みご飯や茶わん蒸しですが、串焼きや串揚げも美味しくいただけます。



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)



脱サラで会社を興した38歳の社長、渋滞中の車に知らない人を乗せる妻…。著者お気に入りの短編から、唯一のショートショート、敬愛するイッセー尾形、山田太一との対談まで、あれこれ贅沢に収録した蔵出し作品集。

ヴァラエティ 奥田 英朗【著】 講談社(入荷済)



あさの あつこ【作】 講談社(入荷済)

由宇の15歳の誕生日の前日、父親が「X-01」と言い残して急死。そして黒ずくめの男たちが「X-01」を求めてやってきた。一方、ラタの住む永依(えい)の国は滅亡の危機を迎えていた。

運命に翻弄される由宇とラタ、2人の魂の物語。

X-01 1 南吉富小5年 東 叶人

環境ポスター入選作品



ひがしかなと
南吉富小5年 東 叶人

環境標語入選作品

こわすなよ 一つ限りの この世界
みずた しゅうま
上毛中2年 水田 柗真

SOS 地球の声を 聞いてみて
おの はるか
上毛中2年 小野 陽加

※学校・学年の表記は、3月時点のものです。

地産地消レシピ



サバのぬかみそだき

材料 2人分

- サバ 半尾
- ぬかみそ 大さじ2
- 砂糖 大さじ2
- みりん 大さじ1/2
- 醤油 大さじ1
- 酒 大さじ1
- 水 100cc

- ① ぬかみそ、砂糖、みりん、醤油、酒、水を合わせて煮立たせる。
- ② サバを適当な大きさの切り身にし、①の調味液を入れ、1時間ぐらい煮合わせる。圧力鍋があればおもりが回る状態で5分ほど煮て、しばらく置く。その後ふたをあけて、ぐつぐつ煮る。
- ③ 煮上がれば、そのまま調味液の中で冷まして、味を含ませる。

●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)

おすすめ本

ファミリア創業者坂野惇子	中野 明【著】	中央公論新社(入荷済)
弧籬のひと	葉室 麟【著】	KADOKAWA(入荷済)
人間の煩悩	佐藤 愛子【著】	幻冬舎(入荷済)
どんぐりくらのだいくさん	なかや みわ【作】	学研プラス(入荷済)
動物と話せる少女リリアーネ11	タニヤ・シュテプナー【作】	学研プラス(入荷済)