



### 宇野古墳(宇野)

町指定史跡  
上毛風土記 Vol.140

一級河川水系、友枝川左岸の標高約34mの台地上に築造された宇野古墳群の中の一つで、埋葬施設に単室の横穴式石室をもつ小型の円墳です。石室は盗掘により開口しており、羨道も破壊されています。石室からは須恵器や耳環、馬具などが出土しています。

この古墳群は、明治時代頃まで数10基以上の存在が確認されていましたが、後に宅地や水田の石垣などに石室の石材を転用するため破壊され、現存するものは10基程度になりました。



昭和4(1929)年に創刊された築上新聞の「築上郡の古墳」には、「友枝川の左岸に位置する宇野地区では明治四十年頃に古墳を破壊し、石室に使用した石材を庭石として売り飛ばしたり、石垣に利用するなどして跡形も無くなってしまった」と書かれています。

※こうげの文化財より

教務課文化財保護係 塩濱 浩之

### ◎文化財だより

唐原・西吉富コミュニティセンターのミニ展示を変更しました。町内で発見された縄文時代から昭和までの遺物を展示していますのでぜひご覧ください。



### 上毛町ペタンク協会代表の上毛町Bチームが県大会優勝 全国大会へ出場!

昨年11月に福岡県柳川市で開催された第16回福岡県ねりんスポーツ・文化祭ペタンク交流大会において、上毛町ペタンク協会から上毛町Bチームが出場し、優勝しました。優勝した上毛町Bチームは平成29年9月9日(土)から12日(火)にかけて開催される、第30回全国健康福祉祭あきた大会ねりんピック秋田2017ペタンク交流大会に出場することになり、町長へ報告を行いました。全国大会では予選リーグを勝ち上がり、決勝トーナメントに進出しましたが、第1戦で惜敗しました。



### 直売所だより



### ふっくら柔らかな新米をご賞味ください 米(夢つくし)

陸ちゃんファーム 松本 一義さん(尻高)

名前の由来は古代、九州北部地方の「筑紫国」と、人に尽くすの「つくし」の意味が込められた、夢つくし。夢をつくし(筑紫)で栽培しています。

味は甘み・つや・粘りのバランスが良いコシヒカリと、光沢と丈夫で栽培しやすいという特徴のキヌヒカリの良い所が合わさって生まれた夢つくし。炊きあがりふんわりと、粘りと光沢があり、美味しいと評判の福岡を代表するお米です。2016年上毛町お米グランプリにおいて金賞に輝きました。尻高の田んぼで生産された夢つくしの新米を食べてみてください。

### まちの農業をリードする担い手農業者③



認定新規就農者 宮本 正晴さん(有野) ●平成28年7月27日 認定 ●作付面積:ゆず・かぼす47a、野菜2a

これまでゆずの作業受託を中心に農業を行っていましたが、昨年度、本格的に農業に取り組むことを決め、認定新規就農者になりました。

現在は、ゆずだけでなくきゅうりなどの野菜も作付けしています。今後は、きゅうりだけでなくゴボウなどの野菜にも挑戦していきたいと考えています。できるだけ収穫量を増やし、そして利益を増やすことで早く一人前の農家になれるよう努力していきたいと思えます。

また、地域の担い手として、できるだけ農地を引き受けて経営面積も増やし、頑張っていきたいと思っていますのでよろしくお願ひします。

### 図書館だより

#### ■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/毎週月曜日、年末年始、特別蔵書点検

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>



この世の春 上・下 宮部 みゆき【著】 新潮社(入荷済) 美貌の青年藩主・重興が、突然隠居を強いられるという事案のあった北見藩。重興の押し込められた座敷牢からは、夜な夜な怪奇な声。亡者たちの叫びか、それとも…。サイコ&ミステリー長編。



おててをぼん ささがわ いさむ【作】 学研プラス(入荷済) 絵本におててをぼん、と置くと…あら、ふしぎ。おててがかたつむりになったり、電車をつなげたり!点線の手形に手を置いて、手と絵をあわせて、みたくて遊びを楽しむ絵本。

### おすすめ本

- 歩くだけで不調が消える歩行禅のすすめ 塩沼 亮潤【著】 KADOKAWA
- バターを使わない!パウンド型ひとつで50のケーキ 吉川 文子【著】 世界文化社
- バック・ステージ 芦沢 央【著】 KADOKAWA
- やばい老人になるろ さだ まさし【著】 PHP研究所
- おちばのプール 西沢 杏子【作】 子どもの未来社

※すべて入荷済

### 環境ポスター入選作品



上毛中1年 さむら まい 佐村 真唯

### 環境標語入選作品

- していこう ごみのポイ捨て 無い町に 西吉富5年 はらぐち ことは 原口 琴葉
- でる前に 電気のチェック わすれずに 友枝小5年 まつかわ とらの すけ 松川 虎ノ介

※学校・学年の表記は3月時点のものです。



地産地消 レシピ

### なすの挟み焼き

材料 (4人分)

- なす .....中5本
- 豚ひき肉 .....200g
- 玉ねぎ .....1個
- 卵 .....1個
- 小麦粉 .....適量
- 塩・こしょう .....少々
- サラダ油 .....適量
- 味噌、砂糖 .....各大きじ2
- みりん、酒 .....各大きじ3
- にんにく (すりおろし) .....1かけ分

- ① なすを3~4等分の輪切りにし、クッキーの型抜きで真ん中をくりぬき小麦粉をまぶす。
- ② 玉ねぎはみじん切りにし、炒めてから冷ましておく。
- ③ ②、豚ひき肉、卵、塩・こしょう少々、くりぬいたなすをみじん切りにしてボールに入れてこねる。
- ④ くりぬいたなすに③を詰める。
- ⑤ フライパンでサラダ油を熱し、④を焼く。両面に焦げ目がついたら、弱火にしてふたをし、蒸し焼きにする。
- ⑥ なすのまわりがしんなりとやわらかくなったら、弱火のままAを入れる。強火にして照りが出てきたらできあがり。

上毛町食育ボランティアグループ