



▲歴史民俗資料館展示唐原窯跡採集資料



▲唐原窯跡採集資料

※李朝は千三百九十二年から千九百十年にかけて朝鮮半島に存在した国家ウイキペディアより

教務課文化財保護係 矢野 和昭

みなさんは唐原焼という焼き物をご存じでしょうか。唐原焼窯跡が町指定史跡になっていますが、唐原焼窯跡については、『上毛の文化財』から文章を引用すると「大字上唐原集落と大字東下集落とを結ぶ県道東下・中津線の北に位置する小山田池の東岸にあります。満水時には水没してしま...

唐原焼窯跡

上毛風土記

Vol.151



▲築上新聞の見出し (築上新聞 昭和11年6月5日)

学)教授の玉泉大梁先生を中心とし、築上史談会の会員も多数参加した三十余名の調査団による調査が行われたという内容です。玉泉教授は、当時歴史学の第一人者だったようです。築上新聞の報じる玉泉教授のコメントでは、「皿山は学会に驚くべき問題を投げた。文献もまだ発見されず、窯跡も三分の一しか残存していないが水上に現れている分が三十一尺(約九メートル)三十三センチ、水中に没している分が六十尺(約十八メートル)全長九十尺(約二十七メートル)とすれば李朝の窯が七十尺(約二十一メートル)から百二十尺(約三十六メートル)の全長である点から見ても大体李朝のものに似通っている。」とされています。昭和十一年に窯跡の実測調査を行っていることは驚きです。残念ながら、発掘調査報告書としてはまとめられていないようですが、この記事により窯跡の規模を知ることが出来ます。せめてスケッチ程度の図面でも残っていればと思われてなりません。

上毛町文化公演会 inげんきの杜 ツートン青木によるものまねステージ!

11/4 げんきの杜 多目的ホール 開場14:00 開演14:30 終演15:30

田村正和、美空ひばりなどのものまねでおなじみのツートン青木による、笑いの絶えない、ものまねステージをお楽しみください。

チケットが必要です/ 500円

■チケット販売日時 /10月12日(金)9:00~19:00
■チケット販売場所 /げんきの杜・たいへいの里(大平支所)

※数に限りがあります。先着順で、一人2枚まで購入できます。
※予約、取り置きなどはできません。(全席指定)
※チケットは、げんきの杜で160席分、たいへいの里(大平支所)で160席分を販売します。
※売り切れ次第販売を終了します。
※詳細については、10月に全戸配布するチラシをご覧ください。



第13回 上毛町文化祭

多彩なステージ・作品展をお楽しみください。

11/3 土

- 作品展 10:00~16:00
○芸能ステージ 10:00~15:00
○お楽しみ福引き 芸能ステージ終了後

11/4 日

- 作品展 9:00~16:00
○芸能ステージ 9:30~11:30
○文化公演会(有料) 14:30~15:30

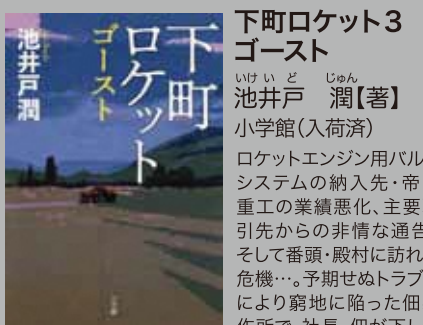
●問い合わせ先 教育委員会 教務課 社会教育係 TEL 72-3165(内線174)

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/毎週月曜日、年末年始、特別蔵書点検



下町ロケット3 ゴースト
池井戸 潤【著】
小学館(入荷済)
ロケットエンジン用バルブシステムの納入先・帝国重工の業績悪化、主要取引先からの非情な通告、そして番頭・殿村に訪れた危機…。予期せぬトラブルにより窮地に陥った佃製作所で、社長・佃が下した意外な判断とは一。



十年屋
時の魔法はいかがでしょう?
廣嶋 玲子【作】
静山社(入荷済)
ずっと大事にしていたぬいぐるみ。大好きな人からもらった写真。捨てられないもの、捨てたくないものを10年間、魔法で預かる「十年屋」というものがありました。対価は寿命1年。心あたまる物語です。

Table with 3 columns: Title, Author, Publisher. Includes 'も〜とずばらヨガ 自律神経どこでもリセット!', 'カッタクロスでつくる布こもの', '大友の聖将', '燃える波', 'みえるとかみえないとか'.

※すべて入荷済

環境ポスター入選作品



西吉富小4年 むくの 桃加

環境標語入選作品

省エネは 地球を守る 第一歩

友枝小6年 ふじの ひかり 藤野 光

「これくらい」それが世界を 壊してく

上毛中2年 こじも まりこ 小下 真理子

※学校・学年の表記は3月時点のものです。

きゅうりと牛肉のオイスター炒め

上毛町食育ボランティアグループ

- 材料 2人分
●きゅうり 2本(200g)
●牛切り落とし肉 120g
●ねぎ 1/2本(50g)
●生姜 10g
●塩・こしょう 各少々
●小麦粉 適量
●サラダ油 適量
●オイスターソース 大さじ1
●しょうゆ 小さじ1
●砂糖 小さじ1

作り方

- ①きゅうりは縦に四つ割にし、種の部分をスプーンで除く。4~5cm長さの棒状に切る。ねぎは斜め切りにし、しょうがは薄切りにする。
②牛肉は食べやすい大きさに切り、塩、こしょう、小麦粉を薄くふりかける。Aは混ぜ合わせておく。
③フライパンにサラダ油を中火で熱し、きゅうりを入れて炒める。色が鮮やかになったら、火を止めて取り出す。
④サラダ油を足して中火で熱し、生姜を入れて炒める。香りが立ったら、ねぎを加えて炒め、薄い焼き色がついたら牛肉を加えて炒める。
⑤肉の色が変わったら、きゅうりを戻し入れ、混ぜておいたAを回し入れ、サッと炒め合わせる。



地産地消 レシピ