



①下唐原下屋敷遺跡全景



②小児用甕棺墓



③中世墓

こうげのみどま  
上毛風土記

Vol.154

### 下唐原下屋敷遺跡

先月号で紹介した下唐原宮園遺跡の号で、山国川沿いに三百メートル程上流でも圃場整備にともなう発掘調査で多くの竪穴住居跡が見つかっていますと書きましたが、それが今回紹介する下唐原下屋敷遺跡です。

下唐原下屋敷遺跡の発掘調査は平成十二年に実施されました。発掘調査面積も二万七千平方メートルと広大ですが、調査ではたくさん遺構が見つかっています。主なものを挙げてみると、弥生時代の大溝が四本、弥生時代後期から古墳時代後期の竪穴住居がなんと百十五軒、小児用の甕棺墓が十七基、石で蓋をした土壇墓の周りに溝を巡らせる方形周溝墓が一

基などです。写真①の空中写真で左側に写っているのが山国川です。上が上流、下が下流になります。川から直線距離で五十メートル程、標高も十六メートル程とそんなに高くありません。それでもこんな川をそばで何百年も集落を営み、墓地まで造っているのは本当に驚きです。写真②が十七基見つかった小児用甕棺墓のうちの一つです。五十〜六十センチの大きさの弥生土器の甕に、同じく弥生土器の鉢で蓋をしたものです。写真③は分かりますが、甕の内側はベンガラで赤く塗られていました。京築地域では甕棺が見つかるのは珍しいのですが、見つかる場合必ずと言っていいほど小児棺です。他にも千三百年頃の中世墓が三基確認されました。三基のうち二基から、埋葬された人骨が良好な状態で見つかりましたが、骨が残るのは珍しいことです。写真③がそのうちのひとつです。右側の丸い部分が頭蓋骨で、膝を折り曲げたようなくさうで埋葬されていました。また、写真には写っていませんが見つかった三基の中世墓のいずれにも白磁・青磁・刀子などの副葬品があることが確認されています。

今回は、集落遺跡の中で見つかった、弥生時代と中世のお墓の紹介でした。  
教務課文化財保護係 矢野 和昭

### 平成30年度 全国優良経営体表彰

11月8日(木)、平成30年度全国優良経営体表彰式が山形県山形市の山形国際交流プラザで行われ、上毛町からは経営改善部門で全国担い手育成総合支援協議会長賞に(株)ユアス(土佐井)が表彰されました。

(株)ユアスは、稲・麦・大豆に加えて多品目の露地野菜を導入して雇用の安定確保と規模拡大や収益性の向上を実現したほか、ICTによる圃場データの一括管理やJGAP認証の取得など生産方式の合理化の促進、社会保障への加入や退職金制度の導入など従業員の労働環境の整備、社会福祉法人や農業生産・加工会社と連携した農福連係の事業化を進めるなど経営の複合化・多角化を展開していることが評価されました。



### 新米フェア

10月21日(日)、さわやか市大平において新米フェアを開催しました。当日はステージイベントや新米の販売を行い好評でした。



### 柿・柚子祭り&秋の収穫祭

さわやか市大平前の特設会場で柿・柚子祭りを11月10日(土)～11月12日(月)、秋の収穫祭を11月18日(日)に開催しました。富有柿や振舞汁の配布を行い好評でした。



### うまいお米・川底柿グランプリ表彰式

11月2日(金)にうまいお米・川底柿グランプリが行われ、11月18日(日)にさわやか市大平で表彰式を行いました。結果は、以下のとおりです。

#### 第3回上毛町「お米グランプリ」

- ★金賞 (株)ユアスさん(土佐井)
- ★銀賞 松本 一義さん(尻高)
- ★銅賞 小林 博一さん(西友枝)

食味計を使った品質診断や審査員による食べ比べによる審査を行いました。



#### 第7回上毛町川底柿グランプリ

- ★ゴールドグランプリ 中園 典美さん(原井)
- ★シルバーグランプリ 一木 治さん(東下)
- ★ブロンズグランプリ 中園 美奈子さん(原井)

糖度計による測定や外観審査と審査員による食べ比べによる審査を行いました。



### 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



#### 雨上がりの川

もりさわ あきお  
森沢 明夫【著】  
幻冬舎(入荷済)  
サラリーマンの河合淳は、妻・杏子、娘・春香とともに穏やかに暮らしていた。しかし、春香がいじめにあったことで「ふつうの幸せ」を失う。家族の絆を救ったのは、まさかの…。心の隅々まで温かさが染み渡る家族小説。



#### ねこのピートクリスマスとどけよう

エリック・リトウィン【作】  
ひさかたチャイルド(入荷済)  
クリスマスに風邪をひいてしまったサンタさん。ピートがサンタさんの代わりに子どもたちにプレゼントを届けることに。親子で一緒に歌いながら楽しめるポジティブな生き方が魅力の「ねこのピート」のシリーズです。

#### おすすめ本

神社のどうぶつ図鑑	もてぎ さだすみ 茂木 貞純【監修】	二見書房
白いジオラマ	どうぼ しんいち 堂場 瞬一【著】	中央公論新社
野の春 流転の海第9部	みやもと てる 宮本 輝【著】	新潮社
サンタようちえん	うえはら ゆいこ 上原 結子【作・絵】	イースト・プレス
それしかないわけないでしょう	ヨシタケ シンスケ【作】	白泉社

※すべて入荷済

### 環境ポスター入選作品



上毛中3年 たに あやな  
谷 彩那

### 環境標語入選作品

エコ活動 捨てない努力と	使う知恵
南吉小6年	みよし りくと 三吉 陸空斗
リサイクル 再び使って	得するよ
上毛中2年	つだ そうま 津田 爽真

### さばの生姜マヨネーズ焼き

〈材料〉2人分 [1人分 244kcal たんぱく質9.4g 脂質20.4g 塩分1.0g]

- さば ……………2切
- 塩 ……………0.2g
- トマト・レタス ……………お好みで
- マヨネーズ ……………大さじ3
- 生姜(すりおろし) ……大さじ1
- しょうゆ ……………小さじ1
- 万能ねぎ(小口切り) ……5g

#### 〈作り方〉

- ①トマトはくし形に切る。レタスはせん切りにし、水につけパリッとさせる。
- ②さばは両面に塩を振る。Aは混ぜ合わせる。
- ③魚焼きグリルまたは魚焼き網をよく熱し、さばを皮目から焼く。こんがり焼き目がついたら返し、もう片面も焼き目がつくまで焼く。
- ④中まで火が通ったら、皮目にAのソースをぬってさらに焼く。(魚焼き網で焼いた場合は、オーブントースターのトレーにアルミホイルを敷いてのせ、焼く。)
- ⑤ソースにもこんがり焼き目がついたら器に盛り、トマトとレタスのせん切りを添える。



健康 レシピ

#### 一言メモ



短時間で完成。さばとソースの相性が◎ さばにはDHA・EPAが多く含まれ、生活習慣病予防・改善に効果的です。その他に、ビタミンB2やビタミンDなども豊富に含まれます。

上毛町食生活改善推進協議会