

江田船山古墳・塚坊主古墳の復旧に係る 審議会が行われました



審議会のようす

熊本地震や昨年1月の地震で被害を受けた国指定史跡「江田船山古墳」「塚坊主古墳」について、復旧方法などを審議する「第1回和水町史跡等保存整備審議会」が、令和元年11月28日に開かれました。

審議会では、被災状況などについて社会教育課から報告の上、4人の専門委員およびオブザーバーから、復旧に先立ち必要な調査や課題などが意見されました。

委員長の熊本大学杉井准教授（考古学）からは、「まずは被害の状況と原因をしっかりと把握すべきです。熊本



現地視察のようす（江田船山古墳）

地震から3年以上経ちますが、復旧事業が進んでいる古墳は少なく、長期事業として考えなければいけないでしょう。装飾古墳である塚坊主古墳については、特に細心の注意を払って取り組むべきですし、石棺石材がかなり弱くなっている江田船山古墳も、整備も見据えた復旧を段階的に考えるべきです」との意見がありました。

和水町の貴重な文化財である古墳の復旧については、今後記録作業後にいろいろな調査を行い、本審議会も継続して行う計画です。

旬のものを 簡単アレンジ



人参と切干し大根の たらこ炒め



だし汁は切干し大根のもとし汁を利用することで、旨味が増します。緑黄色野菜の代表でもある人参には抗酸化作用があるので毎日でも食べてもらいたい食品です。

【材料（4人分量）】

人参	200g
切干し大根	20g
たらこ	30g
酒、みりん	各大さじ1
しょうゆ	大さじ½
だし汁	2カップ
ごま油	大さじ1

【作り方】

- ① 切り干し大根は、洗ってたっぷりの水に15分ほどつけてもどし、手でしっかり絞って水気を切る。人参は皮をむき、皮むき器でさがきにする。
- ② たらこは薄皮を取り除き、ほぐしておく。
- ③ フライパンにごま油を熱し、①の切り干し大根と人参を中火で炒め、Aの材料を加えて煮る。
- ④ 汁気がなくなってきたら、②のたらこを加え、手早く炒め合わせる。

ひな人形展



早春の風物詩「ひな人形展」。馬場区老人会と自治会が毎年行っている行事で、今年で9回目を迎えます。

19世紀の古民家を再生した馬場区自治会館で、20世紀のひな人形、約1,200体とさげもんを展示します。

皆さまのご来場をお待ちしています。

と き／2月15日(土)～3月15日(日)

午前10時～午後4時

ところ／馬場区自治会館

和水町江田76番地1

（江田交差点近く）

駐車場／10台程度（会館裏庭）

入場料／無料

献血バスが来ます

とき・ところ／2月26日(水) 和水町役場本庁

3月 2日(月) 和水町役場三加和総合支所

午前9時30分～11時30分

午後0時45分～ 4時

問い合わせ先

本 庁………税務住民課 生活環境係

☎0968・86・5723（内線522）

総合支所………住民課 税務住民係

☎0968・34・3111（内線752）

