

す わの はら い せき 諏訪原遺跡



菊水インターから江田の交差点の間は台地（諏訪原台地）になっていて、現在スーパーや商業施設、たくさんの住宅があります。ここは、約1800年前の弥生時代後期にも、たくさんの人々が住む一大住宅地（集落）でした。この一帯を、「諏訪原遺跡」といいます。

高速道路が造られる前に行われた発掘調査などでは、地面を少し掘ってその上に上屋を造る竪穴式住居跡が多く発見され、個人の住居だけでなく、現在の集会所のような大型住居や、鉄器を造る鍛冶屋の家、シャーマン（司祭者）のものと考えられる家も見ついています。現在のようにさまざまな役割を持った人々が暮らす集落だったことが分かります。

菊池川流域沿いの台地上には、諏訪原遺跡のように弥生時代の集落跡が多く見ついています。その中で最も大きな遺跡が山鹿市の方保田遺跡と考えられ、菊池川流域全体に力を及ぼすような集団が住んでいたと推測されています。当時の人々は、今の私たちのように、集落間で交流を持ちながら暮らしていました。

現在、肥後民家村にある歴史民俗資料館では、諏訪原遺跡から出土した土器の一部を展示しています。大昔の人々が使っていた生活道具を一度ご覧ください。

※諏訪原台地で開発工事を計画される場合は、遺跡にかかる可能性がありますので、和木町社会教育課文化係までご連絡ください。

☎ 社会教育課 文化係 ☎0968・34・3047



歴史民俗資料館展示状況

旬のものを 簡単アレンジ



豚肉と白菜の重ね
チーズ焼き

【材料(4人分量)】

- 豚肉も薄切り…………… 240g
- 塩…………… 小さじ½
- こしょう…………… 少々
- スライスチーズ…………… 4枚
- 白菜…………… 430g
- オリーブオイル…………… 小さじ1
- ほうれん草…………… 80g

【作り方】

- ① 豚肉は塩こしょうをふり、スライスチーズは半分に切り、白菜の間に交互に挟む。
- ② フライパンにオリーブオイルを熱し、①を入れ、ふたをして中火から弱火で10分ほど蒸し焼きにする。ひっくり返し、さらに10分焼き、切り分ける。ほうれん草はサッと湯がいておく。
- ③ 器に盛り付け、フライパンに残ったソースをかけ、ほうれん草を添える。※白菜は根元をつけたまま肉とチーズを挟んで焼くとひっくり返しやすい。

ひとくちメモ& 栄養コメント

タンパク質と脂質、緑黄色野菜も加えることで食物繊維もとれます。この組み合わせで食べることで腹持ちがよくなります。

あの頃のなごみ



これは、2007（平成19）年3月に発行された広報紙です。

和木町が誕生してちょうど一年が経過した頃。その一年を振り返る特集記事が載っています。合併後初の町長、町議選挙、区長会、行政懇談会、まちづくり講演会が開かれたこと、韓国公州市と姉妹都市友好交流に関する協定を締結したことなどが書かれています。

合併してもう14年目の3月を迎えます。月日が流れるのは、早いものですね。

おわびと訂正

広報なごみ1月号の短歌に誤りがありました。

(誤)

やがて来る 天の命日

二十回忌 曾孫唱子と言ひ
仏説阿弥陀経 池田たかお

(正)

やがて来る 天の命日
二十回忌 曾孫唱ふるとい
仏説阿弥陀経 池田たかお

訂正してお詫言します。

編集後記

金栗四三ミュージアムが閉館しました。
1年間という期間限定で開館したミュージアム。皆さん楽しんでいただけたでしょうか。今年にはオリンピックが開催されます。5月に聖火リレーが和木町を駆け抜けます。金栗四三生家記念館の開館も、来年3月31日まで延長しました。
大河ドラマ「いだてん」の放送決定で巻き起こった金栗さん旋風。その風を今年も勢いよく吹かせていくことができれば良いなあと思います。