



円筒埴輪復元イメージ (東広島市三ツ城古墳)



府中市歴史民俗資料館に展示中の円筒埴輪 (復元)

府中の円筒埴輪
えんとうはにわ
ふちゅう歴史散歩
vol.116

皆さんは「埴輪」と聞くとどんな姿形を思い浮かべますか。人物や馬などの動物をかたどった、いわゆる形象埴輪を想像する人が多いのではないのでしょうか。実は、埴輪は大きく分けて2種類あり、形象埴輪の他に、筒のような形をした円筒埴輪が存在します。円筒埴輪は、主に古墳の墳丘の上や裾を巡るように列状に並べられました。

円筒埴輪を含め、埴輪は府中에서도見つかっています。中でも、鞆町で見つかった破片から復元された円筒埴輪は、土生町の府中市歴史民俗資料館に展示されています。復元後の大きさは、高さ約36cm、上面の直径約22・5cmです。古墳時代中期(5世紀代)に作られたと考えられています。

現在のところ発見数はわずかですが、かつては府中にも円筒埴輪をずらりと並べた古墳があったのかもしれないですね。ぜひ一度、身近で円筒埴輪を見てみてください。

—市民レポーターが府中の魅力を投稿します—

ふちゅう Sai 発見!

酒粕のディップの開発

高校生編 その73



投稿者 (文と写真)

上下高校2年
前場春乃さん

きずな創生学Ⅱという授業で地元の酒蔵と連携し、純米吟醸酒「上下あやめ」をPRする活動をしています。3班に分かれて活動していて、私の班は、酒粕を使ったディップを開発しています。4月から地域の方に取材をして、上下町の特産品や酒粕を使ったレシピのアイデアを教えてくださいました。その結果、酒粕・クリームチーズ・生姜を基本ベースとした3種類のディップを考案することにしました。タルタル風・甘い系・辛い系で考えています。それぞれ、酒粕の風味を生かして和テイストで試作しました。タルタル風は、生姜の甘酢漬けをみじん切りに入れて入れます。甘い系は、こし餡といちごジャムを入れます。辛い系

は、干ししいたけを粉末状にして入れます。先日試作した際は、先生方に試食していただき、タルタル風ディップが一番人気でした。タルタル風は、私が作ったので「美味しい」と言ってもらえてうれしかったです。完成したら地元の飲食店で活用してもらったり、レシピの配布をしていきたいと思っています。この学習を通して、地元の方と関わることで地域を知ることができたり、コミュニケーション能力を上げることができました。今後も、ディップの完成に向けて頑張っていきます。



府中市RCCラジオ番組「府中に夢中！」

毎週月曜日16:30~16:45 (そのうちの5分間) RCCラジオ (1530KHz)

放送日	放送内容
12月7日(月)	府中まちなかマラソン-オンライン大会- 開催中!
12月14日(月)	次週開催 諸田のごんぼう祭り
12月21日(月)	子どもの作品「府中学園」

2年目に突入!

ラジオでも聴ける!

公式SNS facebook

スマホアプリ radiko (ラジオ)

府中市メール配信サービス

