



狭山の隠れたいところを、広報課の職員が取材しお伝えします。

1

広瀬台の住宅街の中にある、茅葺屋根の建物(写真1)をご存じですか？この建物の付近、実は遺跡なんです。今回はこの遺跡について、社会教育課・文化財担当職員に話を聞きました。

昭和44年、日生さやま台団地を建設することになった際に試掘調査を行ったところ、多数の住居跡を発見。これらは所在する地名にちなんで、「今宿遺跡」と名付けられました。

いくつかの住居跡から出土した土器(写真2)の種類・形などから、これらは奈良・平安時代の竪穴住居跡(写真3)であることが判明しました。当時、この付近に住んでいた人たちは、入間川の河岸段

丘上に広がる雑木林で建材となる材木や、土器や瓦を焼くときに使用する薪などを採取していたと考えられています。当地域の昔の生活を知るための貴重な遺跡の姿を後世に伝えようと、住居跡を復元保存することとなり、昭和45年に復元住居が完成しました。

復元から50年以上が経過し老朽化が進む中、遺跡を整備するための寄附もいただきました。再整備では、復元住居を現在の学術的知見に基づいて造り替え、奈良・平安時代の道具の使い方など、郷土の古代文化を複合的に学べるスペースを設け、体験学習の場として活用します。完成は5年度中の予定です。

今宿遺跡の今までとこれから、再整備の詳細は、博物館の企画展で紹介しています。

◆今宿遺跡 住所：広瀬台1-22

◆博物館冬期企画展「拓くひとびと-狭山の奈良・平安-」開催期間：2月26日(日)まで

問合せ 社会教育課へ内線5675



2



3



もぐもぐ
sayama

今月のメニュー

揚げ鶏のネギソース

今月の食材
長ネギ



材料・4人分

- 鶏モモ肉2枚 ●長ネギ2本 ●ニンニク1片
- 卵1個 ●油適量 ●片栗粉適量

A ●しょうゆ大さじ1 ●コショウ少々
●酒大さじ1

B ●しょうゆ1/2カップ ●酒大さじ1
●酢大さじ1 ●砂糖大さじ1と1/2
●赤唐辛子(輪切り)2本

作り方

- ①鶏モモ肉を一口大に切り、**A** で下味をつける
- ②長ネギとニンニクをみじん切りにする
- ③フライパンで油を熱し、②を強火でさっと炒める
- ④③を火からおろして **B** と混ぜる
- ⑤ボウルに①と卵、片栗粉を入れて混ぜ、170℃の油で揚げる
- ⑥⑤を皿に盛り、④をかける

※長ネギには抗菌作用や体を温める効果があるといわれています

●狭山産の食材を使ったレシピをご紹介します
●「狭山市公式キッチン」としてクックパッドにも掲載しています！

