

ぎょうだ
歴史系譜 200
行田の歴史再発見 ③

米づくりの始まり

皆さんは、行田市が県下有数の米の産地であることをご存じでしょうか。特に星宮地区は、今から約1千600年前の古墳時代末に糸里制が敷かれて以降、国道125号バイパスが開通するまで県下最大規模の水田地帯で、この地域で取れた米は江戸時代には「忍蔵米」と呼ばれて評判でした。こうした行田の米づくりの歴史は、いつごろから始まったのでしょうか。

今から約2千100年前の弥生時代中期ごろ、現在の行田市と熊谷市にまたがる地域に、北関東最古の本格的農耕集落（池上・小敷田遺跡）が営まれ始めました。この遺跡からは炭化米、稲の穂を刈る石包丁、石鋏、木製農耕具、米を蒸す甑などが発掘されており、水田の存在も予想されています。この場所から、行田の米づくりの歴史は始まったのです。

しかしながら、池上・小敷田遺跡の集落は、やがて北側の熊谷市域に移動して、行田市域から去つ



小敷田遺跡出土の木製農耕具

ていきます。そしてその後、行田市域では集落がほとんどなくなってしまいます。この弥生時代中期後半から後期ごろに、かつては大宮台地の西側を流れていた利根川の流路が、台地を越えて東側に移り始め、行田市域は利根川の乱流地帯になってしまったのです。

ところが、続く古墳時代前期になると一転して小規模な集落が市内各地に出現します。利根川の流路が移り、洪水の危険性が減った肥沃な低地に人々が進出し始めたのです。こうした集落からは、愛知県濃尾地方の影響を受けた土器がよく出土します。東海地方西部の進んだ農業技術が土器と共に導入され、開発が行われたようです。開発は成功し、やがて集落は集約されて大きくなっていきます。経済的基盤が確立し、開発の指導者は次第に大豪族へと成長していったものと思われれます。そして5世紀後半には、埼玉古墳群の造営が始まるのです。

（文化財保護課 中島洋二）

キラリ元気

No.92

サンマのかば焼き

旬を味わおう

秋のサンマは脂がのっています。この脂には血液をさらさらにし、コレステロールの上昇を抑え、生活習慣病を予防する効果があります。さらに脳の働きを活発にするので、認知症予防にも効果的です。健康によい青背の魚を味わいましょう。

材料（2人分）

サンマ…2尾 長ネギ…1/4本 シシトウ…4本 サラダ油…大さじ1 小麦粉…大さじ1 A【酒・しょうゆ…各大さじ1.5 みりん・砂糖…各大さじ1】

作り方

- ①長ネギは白髪ネギにし、水にさらす。サンマは三枚におろし、半分に切って水気をふき、小麦粉をまぶす。
- ②フライパンに油を熱し、シシトウをいためて取り出す。サンマは皮目から中火で焼き、両面に焼き目をつけて取り出す。
- ③フライパンの油をふき取り、Aを煮立てサンマを戻し、手早くからめる。
- ④皿に③を盛り、シシトウと白髪ネギを添える。



栄養成分（1人分）

エネルギー 421kcal たんぱく質 19.3g 脂質 30.6g
 炭水化物 17.2g 食塩相当量 1.5g

（社）埼玉県栄養士会 行田・羽生の会

今月の表紙

開催前にテレビ・ラジオなどで取り上げられたこともあって、大いににぎわいをみせた第3回行田市B級グルメ大会。おいしいにおいに誘われて、約8万人の来場者が長蛇の列をつくりました。

- 市報ぎょうだに掲載されているあなたの写真を差し上げます。ご希望の方は、広報広聴課広報広聴担当（内線318）まで。
- 市民の皆さんの市政に対するご意見をお待ちしています。
- 市報をカセットテープに録音したものを希望者宅にお届けします。ご希望の方は、広報広聴課広報広聴担当（内線318）までご連絡ください。



市報ぎょうだは再生紙を使用しています