

地中に埋もれている行田市の古墳

行田市の古墳といえば、埼玉古墳群を思い浮かべる方が多いと思いますが、市内には多くの古墳が地中に埋もれていることを知っていますか。

行田市域で古墳が造られ始めたのは今から約1千500年前です。埼玉古墳群の稲荷山古墳、須加地区の大稲荷1号墳、犬塚地区のとやま古墳が市内で初めに現れる古墳です。埼玉古墳群の築造を契機にして、市内には6〜7世紀中ごろまで、埼玉古墳群のほかにも多くの古墳群が台地や自然堤防上に造られています。しかし、残念ながら現在目に見える形で残っている古墳は数えるほどしかありません。多くの古墳は湿地の埋め立てなどの

工事や開墾によって墳丘が削られていたり、台地の沈降や利根川などのはんらんの影響によって地中に埋まったりしているからです。それでも長年の発掘調査の成果によって、多くの古墳が発見されてきました。下忍地区の忍川左岸



斎条古墳群で発見された埴輪列

想起させられるように円筒埴輪が墳丘の周りに並んでいる姿を確認できました。さらに墳丘の真中に埋葬施設も発見できました。このように市内には築造当時の姿のまま残っている、まだ発見されていない古墳が数多くあると思われ、発見するたびに行田市の古墳文化がもっと明らかになってくると思います。(文化財保護課 篠田泰輔)

に下忍古墳群、右岸に樋上古墳群、その北側には佐間古墳群、藤原町周辺に若小玉古墳群があります。利根川沿いの須加地区に大稲荷古墳群、酒巻地区に酒巻古墳群、その南には斎条古墳群、小見真観寺古墳(国史跡)を中心とした小見古墳群があります。最近の発掘調査において、樋上古墳群や若小玉古墳群では墳丘が削られていましたが、古墳の周囲に巡らされた溝のみを数十基発見できました。その溝からは、墳丘より転落した円筒埴輪や形象埴輪が多く出土しています。また、斎条古墳群においては、直径約20メートル、高さ約1メートルの埋没した円筒1基を新たに発見し、築造当時を

キラリ元気

No.93

タンドリーチキン

クリスマス料理

タンドリーチキンとは、ヨーグルトと香辛料に漬け込んだ鶏肉をタンドール(つぼ型のかま)で焼いた鶏肉料理です。ヨーグルトは肉を柔らかくし、カレー粉などの香辛料は鶏肉の臭みを消し、焼き上がりをマイルドにします。

材料(2人分)

鶏もも肉…180g 塩…小さじ1/3 こしょう…少々
A【プレーンヨーグルト…100g カレー粉…大さじ1/2 トマトケチャップ…大さじ1 おろしニンニク…1片分 おろししょうが…1片分 レモン汁…大さじ1 パプリカ(粉末)…小さじ1/2】

作り方

- ①鶏肉は脂を取り除き一口大に切り、塩・こしょうをして、Aに1時間から一晩漬込む。
- ②オーブンは200℃に温めておく。
- ③天板にクッキングシートを敷き、余分な漬け汁を落とした鶏肉を並べ、オーブンに入れて20分くらい焼く。(オーブンがない場合は、フライパンにクッキングシートを敷き、蒸し焼きにして軽く焦げ目を付ける)



栄養成分(1人分)

エネルギー 260kcal たんぱく質 18.8g 脂質 14.3g
炭水化物 4.5g 食塩相当量 1.0g

(社) 埼玉県栄養士会 行田・羽生の会

今月の表紙

10月27日にさきたま古墳公園で行われた映画「のぼうの城」のロケ風景。丸墓山古墳を背に、石田軍の足軽役に扮したエキストラが、戦の準備や作戦会議などをする場面の撮影に臨みました。

- 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