

## 埼玉古墳群の衰退とその後のさきたま

古墳は古代の権力者の墓で、その大きさが築いた権力者の力を表していると考えられています。武蔵国随一の規模を誇る埼玉古墳群も、6世紀後半になるとその優位性が揺らぎ始め、7世紀前半になると古墳の規模が小さくなり、50メートル級の円墳、方墳が築かれるようになります。

同じころ、若小玉古墳群に80メートル級の八幡山古墳が築かれ、両者の力関係が逆転したことがうかがえます。八幡山古墳は「関東の石舞台」とも呼ばれる大型の石室を持つ円墳で、聖徳太子の側近で武蔵国造になったと伝えられる物部連兄麻呂の墓ではないかとも考えられています。



空から見た埼玉古墳群

大和朝廷の支配が強まり、埼玉古墳群を築いた一族の力は衰えていったようですが、その後も一族の子孫は、この地で相応の力を保ち続けていたようです。

埼玉古墳群の築造と相前後して誕生した野の元荒川流域に位置する築道下遺跡、小針から埼玉の台地縁辺部に位置する小針遺跡は、共に埼玉古墳群との関連が深い拠点集落ですが、いずれも平安時代まで継続して大規模な集落が営まれ続けます。小針遺跡からは「丈部鳥麻呂」と刻まれた平安時代の紡錘車が出土し、金錯銘鉄剣に刻まれた「杖刀人」、武蔵国造の丈部直とのつながりが考えられています。周辺には奈良時代創建と伝えられる市内最古の寺院である盛徳寺、平安時代の「延喜式」にその名が記されている前玉神社も存在しています。これら寺院、神社は埼玉古墳群を築いた一族の子孫が造営したと考えられています。こうした力の背景には、万葉集に歌われた「埼玉の津」などの港や河川流通を掌握して富を蓄えていたことがあったのではないのでしょうか。

(文化財保護課 中島洋二)

## キラリ元気

No.95

洋風すいとん

## 手間なしすいとん

埼玉県は小麦の産地です。小麦粉の中でも、全粒粉にはビタミンやミネラルが多く含まれています。この料理は、小麦粉と冷凍食品や缶詰などを使い、鍋ひとつで簡単に作れます。寒い冬に温まりましょう。

## 材料 (2人分)

小麦粉…2/3カップ 水…大さじ4 冷凍かぼちゃ…50g 小松菜…1/4束  
長ネギ…1/4本 大豆水煮…100g ベーコン…40g A【トマトジュース缶…2本  
水…1/2カップ コンソメスープのもと…1/2個 塩・こしょう…少々】

## 作り方

- ①かぼちゃは一口大に切る。長ネギは小口に切り、小松菜は2cmの長さに切る。ベーコンは1cm角に切る。
- ②小麦粉は水を加え、粘りが出るまでよく練り混ぜる。
- ③鍋にAと大豆水煮、小松菜以外の①の材料を入れ、煮立ったらさらに中火で3分ほど煮る。
- ④②をスプーンですくって鍋に加え、さらに煮る。最後に小松菜を入れて火を止め、器に盛る。



## 栄養成分 (1人分)

エネルギー 389kcal たんぱく質 16.7g 脂質 13.6g  
炭水化物 73.5g 食塩相当量 2.5g

(社) 埼玉県栄養士会 行田・羽生の会

## 今月の表紙

1月17日の南大通線全線開通記念式典。工藤市長や野村市議会議長らによるテープカットが行われ、JR行田駅から国道125号まで、全長約6.9キロメートルが全線開通しました。(関連記事6ページ)

■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