

国分寺市の文化財

-立川ローム層第Ⅹ層出土石斧群 6点-

○市重要有形文化財（考古資料）

○所在地：西元町一丁目 13 武蔵国分寺跡資料館

武蔵国分寺跡資料館
イメージキャラクター
明日華姫ちゃん



多摩蘭坂遺跡第5次調査で発掘された遺物の一部で、立川ローム層第Ⅹ層から出土した打製石斧です。第Ⅹ層は、日本の旧石器時代の始まりが約3万5千年前（後期旧石器時代）とされる現在、その最初期までさかのぼる市内最古の遺跡です。

6点のうち一番大きい石斧は全国的にも最大級の大きさで、長さ25.5cm、幅13.5cm、厚さ6.6cm、重さ1,646.2gあります。このような大型の石斧を通称“わらじ”と呼びます。

形態と製作技術は、多摩蘭坂遺跡のすぐ東にある武蔵台遺跡（府中市内）出土の石斧群と共通要素があり、同じ文化期に相当すると思われます。

多摩蘭坂遺跡は国分寺崖線に沿い、野川の源流の一つである黒金谷の西に位置し、野川最上流部にあたるといえます。国分寺崖線上に立地する多くの旧石器時代遺跡のなかでも代表的な遺跡であり、そこから出土した石斧群は、市内で発見された最古の資料というだけでなく、周辺の鈴木遺跡（小平市）、武蔵台遺跡（府中市）から出土する石斧群と共に旧石器時代の石斧を研究する上で重要な資料です。



<立川ローム層第Ⅹ層出土石斧群>

問合せ ふるさと文化財課 ☎(042)300-0073

1ページの答え

武蔵国分寺公園内にある、「むかしの井戸」の写真でした。

市内には19か所むかしの井戸があります。むかしの井戸は、飲むことはできませんが、災害時は生活用水の給水拠点となる大事な場所です。地下水は汲めば汲むほど水質が良くなりますので、皆でたくさん使っていきましょう！夏は冷たい水に触れることもできます♪

また、地域の方が集まり、井戸や地下水の話に加え、防災・防犯も話題にする「井戸端会議」も、むかしの井戸にて定期的に行われています。市のホームページに開催日時などが掲載されていますので、興味がおありの方はぜひ参加してみてください。



教育委員会の動き

平成28年1月から平成28年4月まで定例会を4回、臨時会を2回開催しました。市のホームページに、定例会等の会議録や開催日程などを掲載していますので、詳しくはそちらをご覧ください。

主な議案を一件ご紹介します！

<コミュニティ・スクール協議会を設置する学校の指定について>

保護者や地域住民等がその地域の学校の運営に参画することにより地域に開かれた信頼される学校づくりを実現するため、学校の運営に関し協議する機関として、教育委員会が指定する学校に設置しています。今回第七小学校と第八小学校を継続して指定することを決定しました。



その他の主な議案は以下の通りです。

- ・平成28年度当初予算案について
- ・国分寺市プレイステーションの指定管理者の指定について
- ・国分寺市青少年委員の委嘱について



<今後の定例会開催日程（予定）> 会場はひかりプラザ5階教育資料室です。

6/24（金）9：30～、7/27（水）14：30～

8/9（火）9：30～、9/29（木）9：30～

※上記日程以外に、必要に応じて臨時会を開催することがあります。傍聴を希望される方は、当日直接会場までお越しください。申込みは不要です。

問合せ 教育総務課 ☎(042)574-4040

学校給食を味わおう♪給食レシピ♪

豆腐団子スープ（4人分）

《作り方》

豚ひき肉	150g	①	Aの豆腐を布巾などに包み、重石をして水をきっておく。
豆腐	100g	②	Aの玉葱と生姜をみじん切りにする。
玉葱	30g	③	Aの材料を全て混ぜ合わせ、よくこねる。
生姜	2g	④	干し椎茸を水に戻して千切りにする。
卵	30g	⑤	白菜は1cm幅くらいに切る。葉を柔らかい部分と硬い部分に分けておく。
でんぷん	15g	⑥	人参はいちょう切りにする。
塩	2g	⑦	小松菜は2～3cmに切る。
こしょう	少々	⑧	鍋に水を入れて沸かし、削り節で出汁を取る。
酒	2g	⑨	切った干し椎茸と人参を⑧に入れる。
生パン粉	10g	⑩	⑩に③を丸めて入れ、しょうゆと塩で味付けする。
干し椎茸	5g	⑪	⑩が煮立ったら白菜の硬い部分を入れ、少し柔らかくなった小松菜と残りの白菜を入れる。
白菜	200g	⑫	最後にこしょうとごま油を入れて出来上がり♪
人参	50g		
小松菜	50g		
水	700cc		
削り節	10g		
しょうゆ	10g		
塩	5g		
こしょう	少々		
ごま油	3g		

できあがり♪
豆腐を入れて肉団子を作ると、ふわふわな食感です。



この日の献立はチキンライスドリア、コールスローサラダ、手作りドレッシング、豆腐団子スープ、オレンジジュースでした。

問合せ

学務課 ☎(042)574-4042

