

梅雨の合間の時間旅行 ～ひとつの石器から～

およそ5000年前の住居跡が発見された堂山遺跡(吉田)では、縄文時代の打製石斧(写真)が出土しました。斧と呼ばれていますが、最近の研究では、刃先の傷から、柄の先に付けて地面に穴を掘る道具だったと考えられています。

「石器と石ころの見分け方は？」と、発掘調査を見学した方から聞かれることがあります。打製石斧は、形を整える時に余計な部分をたたいて剥ぎ取るため、ゴツゴツした痕跡が表面に残り、なでみると幾条もの稜線と稜線に囲まれた平らな割れ面があることが分かります。また、先端が鋭い刃のようになっていたことも特徴です。一方、川原の石は、角のとれた丸い形をしています。

雨が降った翌日、土器のかけらや石器などが畑の土から顔を出していることがあります。表面が洗われた石器は、太陽の光を反射してキラキラと目を引きます。昔の人々は、これを不思議に思い「雷さまの落とし物」と考え、畏敬の念を持って接してきました。



手のひらに乗る小さな石器は、数千年を旅してきた、時間旅行のパスポートなのです。

農のあるくらし 3 かわべえもだち



収穫は開花から1か月半程。「今年は6月中旬頃かな」と長澤さん

新じゃが

原産地は、南アメリカ・アンデス山脈の高地で、日本へは江戸時代にオランダ人を通じて伝えられました。当時、オランダ人が拠点としたジャガタラ(現在のインドネシアのジャカルタ)から伝わってきたというのが名前の由来ともいわれています。

ジャガイモの収穫は、春と秋の2回。一般的に

春(関東では6~7月)に収穫されたジャガイモを「新じゃが」と呼びます。「新じゃがは皮が薄くみずみずしいので、ゆでればつるりと皮がむけます。そのまま塩や、しょうゆとマヨネーズなどをつけて食べるとういしいですよ」と話すのは生産者の長澤一雄さん(64歳・鴨田)。「男爵」はコロツケ、「メークイン」は煮崩れしにくいので煮物向け、と教えてくれました。最近では、ホクホクした粉質の「キタアカリ」や栗に似た風味の「インカのめざめ」など比較的新しい品種も人気。サツマイモで有名な川越は、実は県内でも有数のジャガイモの産地です。川越産の旬のジャガイモを味わってみませんか。



ながさわかずお



綱打ち体験では、鳶組合の皆さんたちと一緒に山車の引き綱を作りました。

晴 天に恵まれた5月20日の川越フェスタでは、多くの参加者が小江戸の食べ比べやダンスパフォーマンスなどを楽しみました。このイベントを準備段階から支えてくれたのは、尚美学園大学、東京国際大学の学生や鳶組合の皆さんのほか、多くのボランティアの皆さんです。皆さんの力添えで、笑顔あふれるイベントになりました。



「おっと、危ない」でも、しっかり支えてくれます。

編集後記

どんぐり