

古代入間郡役所の器

左の写真は、平成28年3月から同年5月まで行われた霞ヶ関遺跡の発掘調査(第23次調査)で出土した土器を裏返して撮影したものです。この土器は今からおよそ1200年前の平安時代初期に東金子窯(入間市)で焼かれた須恵器の坏(飲食物を入れる器)です。ところどころかすれてはいませんが、墨で「入厨」という文字が書かれています。では「入厨」とはいったい何なのでしょう。

今からおよそ1300年前の奈良時代、市内上戸新町の周辺には古代入間郡の役所である入間郡家があったと考えられます。当時、入間郡家では多くの人が働いていて、こうした人たちに食事を提供し、食器類を管理するために、「厨家」という部署が置かれていたようです。「入厨」とは「入間郡家の厨家」を意味し、この土器が厨家の備品であったことを示しています。



この土器の年代は入間郡家が置かれてからおよそ100年たっていますが、郡家廃絶後も郡家の施設の一部は残され機能していたのでしょうか。隣接した地点の調査でも「入厨」墨書土器(墨で模様などが書かれた土器)が出土しているため、古代入間郡家の中心部は意外と近い場所にあるのかも知れません。



トウモロコシ

「お湯を沸かしてからとりに行け」といわれるほど、鮮度が

した。また、ばらした粒に軽く水と小麦粉をふって揚げたかき揚げは、食べ始めると止まらないのだとか。



重要なトウモロコシ。川越でも福原地域を中心に、広大なトウモロコシ畑が広がっていて、この時期、とれたてを味わうことができます。「昔は畑でトウモロコシを売っていて、好きなものをお客さんに、もいでもらっていたんですよ」と話すのは、福菜出荷グループ代表の吉澤喜芳さん(中福)。おすすめの食べ方について伺うと、「ゆでたてはもちろんおいしいです。でも実は、塩ゆでしてから湯が冷めるまでゆで汁につけておいて、冷蔵庫で冷やすとさらに甘くなりますよ」と教えてくれま

かつてトウモロコシを売っていた畑にできた農産物直売所「福菜」には、トウモロコシをはじめ、周辺のさまざまな新鮮野菜が集まります。トウモロコシの旬は7月中旬ごろまで。ぜひ、とれたてを味わってください。

この時期に市内の直売所などで購入できる主な川越産野菜

トウモロコシ、キュウリ、ナス、トマト、エダマメ、ネギ、ニンジン、ゴボウ、ウリ、コマツナ、ミニトマト、タマネギ、ピーマン、カボチャ、ミョウガ

6 月中旬、雨上がりにま
ちを歩くと色とりどりのアジサイに出会うことができました。別名は、「七変化」。酸性の土では青味が強く、アルカリ性の土では紅色が強くなる性質があるため、その名がついたといわれています。憂鬱な気分になりがちな梅雨ですが、満開のアジサイを眺めていると、心が和みます。梅 雨が明けると、夏本番を迎えます。今年は気温が高くなるという予報がさ
れているそうです。夏祭りや花火大会、プールなどのイベントが盛りだくさんな季節。日ごろから健康や熱中症などに気を付けて、楽しい夏思い出をたくさん作りたいたいですね。



編集後記

ぐんぐん