



# 国際リニアコライダーがやってくる!?

## 第18話 「ケロ平、効果を知る！」

ILCの効果が試算されたいね?



2013岩手県ケロ平 designed by センウェル

- 職員…建設に10年、研究に10年とした20年間の試算です。  
 ケロ平…研究はもっと続くよね?  
 職員…研究は永遠に行われます。  
 ケロ平…経済効果はどれくらいかな?  
 職員…少なく見積もっても、4兆4千億円と言われています。  
 ケロ平…数えられないよお～。



ILCの効果により、  
雇用は25万人も生むそうです。

ケロ平…本当に平安時代の平泉の復活かも?

(つづく)

# 平泉を掘る

無量光院跡の発掘調査は、東側土塁と東側平坦部の調査、中島北側の補足調査を目的に6月から行いました。

東側土塁では土塁の構築状況を確認したところ、無量光院跡造営期に造られたことを確認しました。土塁は高さ3mほど盛られており、その下に土塁の基礎と考えられる深さ90cmの掘り込みがありました。

土塁東側平坦部では、無量光院段階の遺構とそれ以前の遺構が見つかっています。無量光院段階の遺構としては、柱穴と汚物廃棄穴(いわゆるトイレ状遺構)が見つかっています。汚物廃棄穴は直径90cm、深さ1.8mほどあり、底から多数の「ちゅう木」が見つかりました。

汚物廃棄穴は屋敷などの区画の端に設置される傾向があり、本調査区が無量光院跡の縁辺になる可能性があります。

無量光院以前の遺構としては、築地塀・池跡・溝・柱穴・整地層が見つかりました。築地塀は土を水平に搗き固めて造る構造の土塀です。無量光院跡を造る際に壊されていて60cmほどの高さしか残っていませんでしたが、見つかった長さは6.5m、幅1.72mほどあり、黄色と茶色の土が交互に積まれていました。また、塀の両脇には直径30~40cmの柱穴が1.3m間隔で見つかりました。

## 発掘最前線 ⑬

### 無量光院跡第33次調査

この柱穴は塀を造る際に使った柱の跡(添柱)と思われます。

築地塀は志波城・胆沢城・徳丹城などの城柵や、安倍氏によって建てられた寺院と考えられている長者ヶ原廃寺跡で見つかっています。町内では観自在王院跡で見つかり、無量光院以前に寺院跡などの重要施設があったことを示しています。

北翼廊の調査では、翼廊基壇が川原石で覆われている状況を確認しました。また、中島北東側の調査区からは初めて庭石である景石が見つかりました。



築地塀の断面

## 【特集】八斗粉七変化 —受け継がれる郷土の味—

4 歴史を伝える  
「未来へ残す八斗文化」

現在、核家族化が進み「地域に伝わる伝統の味」が次の世代に伝わる機会が減っています。またスーパーマーケットに行けば必要な食材が一年中手に入ります。こうした環境により自分が住む地域で採れる旬の野菜を使った料理や、特色ある伝統料理を食べるとい意識は薄れてしまいい、日本人の食生活は、極めて画一化が進んでいる状況です。さまざまなおいしいものが食べられるようになった一方、私たちの先祖が伝えてきた味が徐々に失われようとしています。

伝統を絶やさないように、「受け継がれてきた郷土の味」を次の世代に伝えていくためには地域の郷土食があることを知ってもらい、それを実際に食べてもらうことが必要です。

学校で、地域で、そして家庭で食べるきっかけを作っていくことで、たくさんのきっかけが生まれ、「今日は八斗を食べよう」…こんな気持ちが増え、芽生えていけば、きっと八斗文化は受け継がれていくと思います。地域が一体となって「八斗文化」を盛り上げていきましょう。

【特集】八斗粉七変化 終わり

recipe. 3

### ミネストローネ八斗



■材料■(2人分)

<八斗>

小麦粉…50g、水…30cc

<ミネストローネ>

ベーコン…100g、じゃがいも…150g、にんじん…50g、玉ねぎ…210g、ピーマン…50g、コンソメ固形タイプ…2個、カットトマト缶…200g、オリーブオイル…大さじ1、にんにく…1片、水煮豆…適量、水…800cc

【A】

トマトケチャップ…大さじ2~3、砂糖…8~10g、塩…適量、こしょう…適量

■作り方■

- ①ボウルに小麦粉と水を入れ、耳たぶくらいの固さにこねて塊にし、ラップして冷蔵庫に2~3時間おく。
- ②①を1辺3cm幅で四角に薄くのばし、長さ3cm、幅0.5cmに切ってゆで、軽く水洗いし、ザルにあげておく。
- ③鍋にオリーブオイルを敷き、すったにんにくを入れ炒める。1cm角に切ったじゃがいも、にんじん、玉ねぎ、ベーコンを加え、軽く炒める。
- ④③に水800ccとコンソメを加え沸騰したら、中火で5分煮る。
- ⑤④に1cm角に切ったピーマン、水煮豆、カットトマトを加え約5分煮る。
- ⑥⑤に②を入れ、【A】で味を調べてできあがり。

recipe. 2

### 八宝菜八斗



■材料■(2人分)

<八斗>

小麦粉…200g、水…120cc

<八宝菜>

しょうが…1片、ねぎ…30g、豚バラ肉…100~200g、戻した干しえび…8尾、きくらげ…6枚、小松菜…2株、玉ねぎ…110g、キャベツ…120g、にんじん…60g

【A】<合わせ調味料>

酒…大さじ1、砂糖…大さじ1/2、塩…少々、しょうゆ…大さじ1.5、顆粒チキンスープの素…小さじ2、水と干しえびの戻し汁…200g

【B】<水溶き片栗粉>

片栗粉…大さじ1、水…大さじ2

■作り方■

- ①ボウルに小麦粉を入れ、少しずつ水を加え、耳たぶくらいの固さにこねて塊にし、ラップして2~3時間寝かせる。
- ②①を手で薄くのばし、一口大にちぎり、鍋でゆで、湯を切る。
- ③ごま油を敷き、熱したフライパンにみじん切りしたしょうがと小口切りしたねぎを入れ、炒める。
- ④③に細切りにした豚バラ肉と戻した干しえびを加えてさらに炒める。
- ⑤④に小松菜以外のざく切りした玉ねぎとキャベツ、短冊切りにしたにんじんを加え、軽く炒める。
- ⑥⑤に混ぜておいた【A】を加えて煮る。ざく切りした小松菜と細切りにしたきくらげを加えて少し煮たら、【B】を加え、とろみをつける。
- ⑦②を皿に取り分け、⑥をかけてできあがり。

recipe. 1

### 雑穀八斗粥



■材料■(2人分)

<八斗>

小麦粉…50g、水…30~35cc

<雑穀粥>

【A】  
米…200g、雑穀…100g、水…600cc

【B】  
砂糖…大さじ1、塩…小さじ1

■作り方■

- ①ボウルに小麦粉と水を入れ、耳たぶくらいの固さにこねて塊にし、ラップして常温で2~3時間おく。
- ②鍋に【A】を入れ、弱火で約40分煮る。
- ③②に【B】を加え、水分の多いうちに①を500円玉くらいのぼし入れ、八斗に火が通ったらできあがり。

家庭で作ろう  
八斗粉料理

アンケート調査で人気の高かった3品の新作八斗粉料理の調理方法をご紹介します。