

ぎょうだ

歴史系譜

183

行田の近代化遺産

16

長井写真館

昨年8月号で紹介した今津印刷所の脇の細い通りを東に向かって歩いて行くと、2棟の洋館が目に入ります。手前には大正11年（1922）8月に建設された背の高い洋館の新町自治会館（旧忍町信用組合店舗）があり、その先にあるのが今回紹介する長井写真館です。

行田13―27に所在する長井写真館は、間口4・5間、奥行4・5間の木造2階建ての洋風建築で、外壁は板張一部モルタル塗、屋根は金属板葺で、1階が住宅、2階がスタジオになっています。正確な建設年代は不明ですが、大正時代にフチイ写真館の店舗兼住宅として建設されたと伝えられています。新築当時は敷地の東側に水路が流れ（現在は未舗装の通路）、通りはこの写真館の前で行き止まりになっていました。

その後、所有者が現在の長井写真館に変わりましたが、建設当初から現在に至るまで、変わらずに写真館として使われています。

この洋館は、南側から見る姿と北側から見る姿が大きく違っていて、北側は急こう配の屋根が1階まで延びて、そこにスタジオの明かり取り用の大きな窓が開けられている写真館らしい特徴的な姿をしています。スタジオ、待合室、階段など内部もモダンでしゃれたデザインになっており、大正時代の雰囲気

をとても良く残しています。

市内では、今は無き斉藤医院（明治35年・1902建設）など、明治30年代ごろから洋館の建設が本格的に始まりましたが、その数は他市に比べて少数にとどまり、なおかつ現存する建物が非常に少ない状況です。そうした中であって長井写真館は、大正時代の写真館の特徴を今に伝える現役の写真館として、とても貴重な近代化遺産といえるのではないのでしょうか。

（文化財保護課 中島洋二）



長井写真館

★ キラリ 元気 ★ No.75

生はもちろん、煮込んだり、焼いたりしてもおいしいトマトの季節がやってきました。

トマトの酸味は胃液の分泌を促進して食欲を増進させ、たんぱく質の消化を助けます。夏の野菜として、その甘みや酸味が食欲増進、疲労回復にとっても有効な食材です。

実だくさんのこのスープは、ベーコンを加えるとコクのある味になります。完熟トマトを使うと色鮮やかでさらにおいしくなります。

材料（2人分）

トマト…中2個 玉ねぎ…中1/4個 レタス…1枚 卵…1個 にんにく…1片 サラダ油…小さじ1/2 水…300ml 固形スープの素…1個 塩・コショウ…少々

作り方

- ①トマトはざく切り、玉ねぎ・にんにくは薄切り、レタスは短冊切りにする。
- ②熱した鍋にサラダ油を入れ、にんにくを入れて香りが立ったら玉ねぎをいためる。
- ③トマトと水を入れ、固形スープの素を入れて煮る。
- ④塩・コショウで味を調え、レタスを入れてさっと火を通したら、割りほぐした卵を流し入れて出来上がり。

…ほんのり酸っぱい…

トマトと卵のスープ



栄養成分（1人分）

エネルギー 88kcal たんぱく質 4.9g 脂質 3.8g
炭水化物 9.2g 塩分 1.2g 食物繊維 1.8g

加須保健所管内行田分室地域活動栄養士会

今月の表紙

5月16・17日の2日間、NPO法人ぎょうだ足袋蔵ネットワークと行田商工会議所の共催によるスタンプラリー「ぎょうだ蔵めぐりまちあるき」が「和を味わう」をテーマに行われました。

ボンネットバスや人力車も登場し、約1,000人の参加者は、古き良き時代に思いをはせていました。

■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