

牧野本店（足袋とくらしの博物館）

行田1-2に所在する牧野本店は、住居を取り囲むように店舗、工場、土蔵3棟が配置された大正末期の典型的な行田の中規模足袋商店の様子がよくわかる貴重な建物群です。

牧野本店は、明治維新後の明治7年（1874）に忍藩士であった牧野鐵弥太が創業、明治32年（1899）以降明治時代末までに3棟の土蔵を建設するなど、順調に商売を拡張していきました。大正時代中ごろには白足袋の製造を始め、大正11年（1922）5月23日に4棟目の土蔵を、同年8月11日には木造洋風建築の工場をそれぞれ棟上げ、電動ミシンを導入して生産の近代化を図りました。大正13年（1924）ごろには土蔵を建設、昭和初期には柱を継ぎ足して工場を2階建てに増築するなど、大正末期から昭和初期にかけて建物施設の整備が矢継ぎ早に進められました。

これら建物群の中で特に貴重であると思われるのが、『近代埼玉の建築探訪』（朝日新聞さいたま総局編）で「足袋で栄えた行田」それを物語る生きた見本である」と紹介された2階建ての重厚な土蔵です。土蔵造りの店舗と半蔵造りの住宅がL字形につながる典型的な行田スタイルの土蔵で、間口4間、奥行3間の総ケヤキ造りの帳場や、盗難よけの「おろし戸」など往時の姿を良くとどめています。

牧野本店は、「力弥足袋」の商標で八戸市などを中心に青森県、岩手県の呉服店を相手

に手広く商売を行っていましたが、平成17年（2005）4月に3代続いたその歴史に終止符を打ちました。その後工場取り壊しの話が持ち上がりましたが、NPO法人ぎょうだ足袋蔵ネットワークが「足袋とくらしの博物館」としての再活用を提案。コンペで埼玉県の助成金を獲得し、工場を借り受けて平成17年10月8日に博物館を開館しています。

土・日曜日、祝日のみの開館ですが、足袋の製造実演販売、自分だけの足袋を作る「MY足袋づくり体験会」などが行われ、東京、横浜など遠方からも多くの方が訪れ、新たな観光スポットとして好評を博しています。

（文化財保護課 中島洋二）



牧野本店

★ キラリ 元気 ★ No.78

冬瓜は「冬」の字がついても夏の野菜です。95%が水分で、ビタミンC、カリウム、食物繊維も多く含みます。暑さで失われがちな水分とカリウムの補給に適し、夏バテ防止、疲労回復に効果があります。利尿作用や体を冷やす作用により、体の火照り、のぼせの解消にもなります。

冬瓜自体は低エネルギーで淡泊なので、どんな味付けにも合います。加熱するととろけるほど軟らかくなるので、煮物、汁物、あんかけなどに適しています。切り口が傷みやすいので早めに使い切りましょう。

材料（2人分）

冬瓜…200g ツナ油漬缶…40g だし汁…50ml ごま油…大さじ1
しょうゆ…大さじ1 みりん…大さじ1 酒…大さじ1 いんげん…2本

作り方

- ①冬瓜は種とわたを取り、皮を厚めにむき3cm幅に切り、薄くスライスする。いんげんをゆで、斜めに切る。
- ②鍋にごま油を入れ、冬瓜をしんなりするまで炒める。だし汁、油を切ったツナを入れる。
- ③調味料を加え、軟らかくなるまで煮て、最後に味を調える。
- ④冬瓜を器に盛り、いんげんを飾る。

… 低エネルギーでダイエット食に …

冬瓜とツナの炒め煮



栄養成分（1人分）

エネルギー134kcal たんぱく質4.9g 脂質7.4g
炭水化物9.2g 食塩相当量1.5g ビタミンC39mg
カリウム306g 食物繊維1.4g

（社）埼玉県栄養士会 行田・羽生の会

今月の表紙

行田の夏の風物詩、第16回市民祭・行田浮き城まつりが開催されました。埼玉りそな銀行行田支店前の交差点に並んだ4台の山車は、他の山車に負けまいと、太鼓や鉦などを躍動感たっぷりに激しく打ち鳴らしました。（関連記事16ページ）

■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