

ぎょうだ
歴史系譜 ①90
行田の近代化遺産 23

イサミコーポレーション足袋工場

昨年1月号でイサミコーポレーションのスクール工場を紹介しましたが、同社には市内にもう一つ、3連のノコギリ屋根を持つ工場があります。それが今回紹介する向町4-31にある足袋工場です。

行田のまちは足袋産業の発展に伴って大正時代ごろから市街地が手狭となり、現在の旭町などに新しい市街地が形成され始めました。しかし、自然発生的に市街地の拡大が進んだため、新市街地では複雑に入り組んだ狭い路地に、住宅や工場が建ち並ぶようになってしまいました。そうした無秩序な市街地の拡大を防ぐと、昭和3年(1928)に向耕地の北部(現在の向町の北部)の区画整理が行われました。

区画整理が終わった向町には、足袋工場などが相次いで進出して来ました。このイサミコーポレーションの足袋工場もそうした工場の一つで、元は昭和初期にイサミを含む数社で建設した組合工場でした。それを昭和6年(1931)にイサミが買い取って第2工場としています。屋根は洋小屋組みで、太い桁の上に大斗を乗せて、梁を受けている点が特徴的です。製品の色合いを見るために、1日を通して均一な自然光が得られるよう屋根の北側に明り取りの天窓が広く開けられています。スクール工場では、現在学生服などが生産されていますが、この工場と南側にある元食堂の建物では、現在も足袋の生産が行われています。

かつて地図のマークにもなっていた近代工場の象徴ともいえるノコギリ屋根は、もともとは産業革命当時のイギリスで織物工場の屋根構造として考案されました。国内では明治10年代末から、行田では明治40年代ごろから採用され、昭和20年代ごろまでに数多くの足袋工場などが建設されました。しかし、冷房効率が悪く、屋根の溝部分の維持管理に手間が掛かることから、足袋産業衰退とともに取り壊され始め、現在市内では約10棟ほどが残るのみとなってしまいました。このイサミコーポレーションの足袋工場は、行田の足袋産業の近代化と郊外進出を象徴する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)



イサミコーポレーション足袋工場

★ **キラリ 元気** ★ No.82

白菜のおいしい季節になりました。水分ばかりのように思われがちですが、カルシウムが豊富で、味にくせがないので和・洋・中どんな料理にも向きます。使い切れずに残ってしまったときは、刻んで軽く塩を振り、ゆずや鷹の爪と一緒に浅漬けにしておくと、無駄になりません。

材料 (2人分)
 白菜…1/8株 豚肉(バラ肉)…50g ピザソース…30g スライスチーズ…1.5枚 粉チーズ…5g 粗びきこしょう…少々
 オリーブ油…大さじ1/2

作り方
 ①白菜の芯は4cmのそぎ切り、葉も4cmに切りそろえる。豚肉は好みの大きさに切る。
 ②鍋にオリーブ油を塗り、白菜・豚肉・こしょう・ピザソース・ちぎったスライスチーズの順に重ねて、最後にピザソース・粉チーズをかけて中火で10分煮る。
 ③②を器に盛り分ける。

…冬のおいしさ…

白菜と豚肉のラザニア風



栄養成分 (1人分)
 エネルギー 200kcal たんぱく質 8.6g 脂質 16.0g
 炭水化物 4.1g 食塩相当量 0.7g カルシウム 181mg

(社) 埼玉県栄養士会 行田・羽生の会

◆ **今月の表紙**

11月29日、産業文化会館で市制施行60周年記念第九演奏会が行われました。市内はもとより、友好都市の白河市・桑名市など市外からも多くの方が参加。合唱とオーケストラ総勢約300人の出演者による大迫力の演奏に、席を埋め尽くした観客からは惜しみない拍手が送られました。

- 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