

ぎょうだ
歴史系譜
191
行田の近代化遺産
24

翠玉堂

江戸時代から行田の中心街として栄えた本町商店街には、数多くの歴史的建築物（近代化遺産）が残されています。道路に面した多くの建物は正面が近代的な姿に改装されていますが、以前紹介した十万石行田本店のように歴史的建築物の持つ雰囲気や上手に生かしている店舗もあります。今回紹介する翠玉堂（行田5-1-7）もそうした店舗のひとつです。

城下町特有の短冊形の敷地に位置する翠玉堂の店舗は、日用品、雑貨、たばこなどの販売をしていた山田三之助（山田荒物店）の店舗として、昭和4年（1929）に建設された平入り木造2階建て切り妻屋根瓦葺の商家建築です。

山田荒物店は永くこの店舗で商売を続けていましたが、平成7年（1995）ごろに閉店。一時柿沼家具店となりましたが、平成10年（1998）ごろには空き店舗となっていました。平成12年（2000）に市民から出資を募って設立された有限会社浮き城タウンマネージメントサービスがこの店舗を再活用し、中心市街地のにぎわいづくりや空き店舗対策としても期待されたおもてなし処として甘味処・わらべを開店しました。その後、平成



翠玉堂

17年（2005）に当時の建物所有者が喫茶味蔵を開店。そして、平成20年（2008）に現在の経営者が翠玉堂を開店しています。翠玉堂は国産小麦を使用した天然酵母パンを製造・販売する個性的なパン屋で、レトロな店内の雰囲気が建物の歴史性と良くマッチしています。特筆されるのは店内を若手芸術家に開放していることで、毎月1回店内でアートイベントが行われているほか、展覧会なども不定期に開催されています。行田の歴史・文化を伝える歴史的建築物を生かして、個性的で特徴のある商売を展開しながら新たな文化を発信していく翠玉堂は、歴史を生かしたまちづくりのひとつのスタイルを提示しているように思えます。

（文化財保護課 中島洋二）

★ **キラリ 元気** ★ No.83

ブロッコリーは、緑黄色野菜の優等生としてビタミンA・C、食物繊維を多く含み、ガンや動脈硬化予防などに効果があることで注目されています。埼玉県の収穫量は全国1位を誇り、和・洋・中華と幅広い料理に利用できるのも大きな魅力のひとつです。

材料（2人分）

ブロッコリー…大1/2株 エビ…6尾 牛乳…1/2カップ しめじ…1/2パック 酒、油…各大さじ2/3 コンソメ…小さじ1 A【砂糖、酒、油…各小さじ1/2 塩、片栗粉…各少々】 B【片栗粉…大さじ1/4 牛乳…大さじ1/2】 C【砂糖…大さじ1/4 塩…小さじ1/4】 こしょう…少々

作り方

- ①エビは背ワタを取って殻をむき、Aを加え混ぜて下味をつける。
- ②ブロッコリーは小房に分けてさっと塩ゆでし、しめじは石づきを取ってほぐす。
- ③フライパンで油（大さじ1/3）を熱し①をいためて取り出す。同じフライパンに油（大さじ1/3）を加えてしめじをいため、酒をふる。
- ④③に牛乳、コンソメを加え、Bでとろみをつける。Cで味を調べ、えびを戻してブロッコリーを加え、こしょうをふり、いため合わせて器に盛る。

… 寒い夜のあったかメニュー …

ブロッコリーとエビのクリーム煮



栄養成分（1人分）

エネルギー 172kcal たんぱく質 10.5g 脂質 9.1g 炭水化物 13.4g
食塩相当量 1.3g ビタミンA 283μg ビタミンC 31mg 食物繊維 3.4g

（社）埼玉県栄養士会 行田・羽生の会

今月の表紙

新春を彩る風物詩、平成22年行田市消防出初式が1月9日に産業文化会館前、市役所前および水城公園で行われました。張り詰めた空気の中、消防団による服装規律点検、徒歩分列行進などが行われました。また、南部警備隊および北部第8分団の団員らによる力強い消防操法模範演技が披露されると、集まった観衆から大きな歓声が上がりました。

- 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