

旧島田医院

今回紹介する近代化遺産は、前谷經由吹上駅行のバスが通る大正新道に面した城南11-6に所在する旧島田医院の診療所兼住宅です。この建物を建設した島田桂は、昭和2年(1927)に現在の城南11-3の場所で行田・外科医院を開業しましたが、昭和6年(1931)に現在の場所へ転居し、この診療所兼住宅を建設しています。

忍町では大正3年(1914)より9年(1920)にかけて大正天皇即位記念事業として道路整備が進められ、その一環として現在の城南から矢場に至る大正新道が整備されました。旧忍城の城郭を南北に貫くこの新道の沿線は、道路整備が終わると再開発が始まり、それとともに人の往来も増加していったようです。島田桂は、おそらくそうした状況に目を付けて新道沿いに医院を開業し、資金を蓄えた後に、人目を引くハイカラなこの診療所兼住宅を建設したのではないかと思われます。

木造洋風下見板張り2階建ての建物は、道



旧島田医院

路沿いの間口6.5間、奥行3.5間の診療所部分と、西奥の間口5.6間、奥行5間の住宅部分が接合したスタイルで、屋根の形状も診療所部分が寄棟造り、住宅部分が切り妻造りと異なっています。診療所部分は、診察室、手術室、薬局などがあつた南側だけが2階建てになっており、玄関、待合室、レントゲン室、安静室などがあつた北側は、北壁が全面的にモルタル塗りになるなど、南北で雰囲気が大きく異なっています。このように一つの建物でありながら3つの異なったスタイルを持ち、なおかつそれが調和してモダンな洋風建築に仕上がっているところが、この建物の魅力ではないかと思われます。屋根に設置された避雷針も良いアクセントになっており、昭和初期の行田を代表する病院建物といえるのではないのでしょうか。

残念ながら島田医院は平成15年11月に廃業してしまいました。平成に入ってから瓦を葺き替えた際に旧来通りの瓦を使うなど、良好な状態が保たれています。これからもう永くこの建物を引き継いでいってほしいものです。

(文化財保護課 中島洋一)

キラリ完気

No.85

月見蒸し

簡単茶わん蒸し

卵は良質のたんぱく質を含みます。卵黄には皮膚や粘膜の抵抗力を高めるビタミンA、血行を良くするビタミンE、貧血を予防する鉄なども含まれています。健康な方は1日1個、コレステロール値の高い方は2〜3日に1個程度召し上がるのがよいでしょう。買い置ききの食材と即席のお吸い物を利用して手軽に作れて、主菜と汁物代わりになる料理です。

材料(2人分)

卵…2個 ホウレンソウ…50g かに風味かまぼこ…2本 きのこ類…60g
カットわかめ…1g 花麩…2個 A【即席お吸い物…1袋、湯…160ml(または和風顆粒だし…小さじ1/2、塩…小さじ1/6、湯…160ml)】

作り方

- ①カットわかめ・花麩はそれぞれ水で戻す。ホウレンソウはゆでて2cmに切る。きのこは洗って小房に分ける。かに風味かまぼこは半分に切る。
- ②耐熱性の器に①を盛り、中央に卵を割り入れ、そつとAを注ぐ。
- ③卵黄のように数カ所穴を開ける。ラップをして電子レンジ弱(約200W)で1個につき約2分30秒加熱する。



栄養成分(1人分)

エネルギー 109kcal たんぱく質 10.2g 脂質 6.1g 炭水化物 4.3g 食塩相当量 1.3g 鉄 1.7mg ビタミンA 174μg

(社)埼玉県栄養士会 行田・羽生の会

今月の表紙

2月22日、利根大堰下流で、市と(独)水資源機構利根導水総合事業所の共催によるサケ稚魚放流会が行われました。

今年で3回目となるこの催しには、星宮小学校3・4年生36人の児童が参加。同事業所や自らがふ化させてきたサケの稚魚を「大きな魚に食べられないで、必ず戻ってきてね」などと声を掛けながら楽しそうに放流しました。

■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