

市報ぎょうだ平成21年10月号で、旧荒井八郎商店事務所兼住宅・大広間棟・洋館（現「彩々亭」）を紹介しましたが、かつての荒井八郎商店は現在の「彩々亭」の敷地からその西側にかけて広大な敷地を持っていました。「彩々亭」のほかにも、庭園の南西側に多数の足袋工場や足袋蔵が並んでいましたが、残念ながら現在ではそれらのほとんどが失われてしまいました。しかしながら、幸運にも1棟だけ足袋蔵が曳家されて再活用されています。それが今回紹介する行田窯です。

南大通線に面した佐間1-11-15に所在する行田窯は、旧荒井八郎商店が足袋の原料の原反を収納するために建てた倉庫（足袋蔵）を再活用して、約35年前に開設された陶芸工房です。一見すると普通の倉庫のような木造2階建ての建物ですが、室内に原反を収納する広いスペースが確保できるよう中央に柱を建て、壁の柱の間隔を狭くして強度を保つなど、足袋蔵らしい特徴ある構造を持っています。正確な建築年代は不明ですが、旧荒井八郎商店が昭和初期にこの場所へ工場を開設しているため、その時点で建設されたものと思われる。元は大型の足袋蔵でしたが、残念ながら数年前に西側が取り壊され、現在は約3分の1の大きさになっています。

市内には約90棟の足袋蔵が存在していますが、木造の足袋蔵は非常に少なく、貴重な近代化遺産であると思われます。また、足袋蔵再活用の先駆けとしても注目すべき存在ではないかと思われます。

現在、行田市教育委員会では、足袋蔵歴史のまちガイドブック「足袋蔵と行田市の近代化遺産」蔵めぐり・まちあるき」を配布しています。今回紹介した行田窯を含む20棟の近代化遺産を地図付きで紹介していますので、ぜひこのガイドブックを片手に、行田のまちを蔵めぐり・まちあるきしてみてください。

（文化財保護課 中島洋一）



行田窯

キラリ完気

No.87

冷や汁うどん

郷土料理

冷や汁は、うどんのつけ汁として、埼玉県北部に伝承される夏の郷土料理です。「すったて」「つったて」とも呼ばれ、食欲のないときの栄養補給や体力回復に役立ちます。金ごまは、炒ってすると香りが高く、いっそう冷や汁の味を引き立てます。昔ながらの味を堪能してみましょう。

材料（2人分）

金ごま…大さじ2 きゅうり…大1本 みそ…大さじ2 しその葉…4～5枚
砂糖…大さじ2 水…240ml うどん（ゆであがり）…400g
薬味（ねぎ・ミョウガ・しょうが）…適宜

作り方

- ①きゅうりは輪切り、しその葉・薬味はみじん切りにする。
- ②金ごまは空炒りし、3～4粒のごまがはじけたら火を止め、すり鉢に移してきれいにすりつぶす。
- ③②に①のしその葉を加え、よくする。さらに砂糖、みその順に加えてよくすり、水を少しずつ加えながら混ぜる。最後にきゅうりを加え、器に盛り付ける。



栄養成分（1人分）

エネルギー 371kcal たんぱく質 9.6g 脂質 8.6g
炭水化物 59.4g 食塩相当量 2.8g カルシウム 210mg

（社）埼玉県栄養士会 行田・羽生の会

今月の表紙

5月4日にさきたま古墳公園で開催された「第25回さきたま火祭り」。御神火降りでオウケの巨が登場し、御託宣が読み上げられると、祭りのフィナーレを飾る特大の花火が夜空を覆いました。

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



市報ぎょうだは再生紙を使用しています

環境にやさしい大豆インク