関東大震災での東京都内の土蔵の被災

と述べている7代専蔵は、

況を目の当たりにし、

設を決意したものです。

自ら

た7代専蔵が、

土蔵が破損したのを契機に、

関東大震災でそれまで使ってい

■編集・発行/行田市総合政策部広報広聴課

(196) 田の

ぎょうだ

澤 住 宅 文 庫

務め、 郎)も明治45年 ばれていました。 名を襲名していたことから、 選ばれています。 袋」の商標で成功を収め、明治40年 代專蔵(喜蔵) 穀質商「松坂屋」を営み、 化財大澤家住宅旧文庫蔵です。 る市内唯 に発足した埼玉足袋同業組合の初代組合長に この蔵を所有する大澤家は、 (新町通り) ミシンの導入、 を結成し、 「紹介する近代化遺産は、 一の煉瓦蔵である国指定登録有形文通り)に面した行田9―5に所在す が足袋商に転業し、 奥貫芳三郎とともに幹事を (1912)明治17年 後を継いだ7代専蔵 縫製工程の改善など行 当主が代々専蔵の (1884) に 「松専」 県道行田蓮田 江戸時代には 「行田足袋研 1907 「花形足 とも呼 に6

切り妻屋根平入り総2階建ての足袋蔵 としになるといわれていることから建 厄年に散財すると厄落 復興博覧会で 厄年であっ 「建築が 桟瓦等鉄 た 文化財保護課 中島洋

大澤家住宅旧文庫蔵

鳶が篠崎幸吉、煉工熊谷市の林松五郎、 調査研究を重ねた結果、 のこだわりとセンスが感じられる見事な足袋 見の鉄筋コンクリートの水平ラインが印象的 日に落成しています。 起工され、 強煉瓦造としたのです。 煉瓦の耐火試験を見て、 が見られるものを使用するなど、7代専蔵 この蔵は大正14年 煉瓦も黒ずんだ手焼きによる自然な色違 同年10月15日に上棟、 煉瓦 施工は大工が関口由 が田島由 (1925) 棟札によると設計者は 煉瓦造りを思い立 鉄筋コンクリー 五郎 翌年6月9 4月25 です。 日に 補

No.88

マカレ

10分クッキング

筋コンクリ

補

強煉瓦積み、

この

間

4間半、 1

奥行き2間半の

田の足袋産業発展に大きな役割を果たして

も昭和初期の行田を代表する見事な建物です。 側に店舗兼住宅を建設していますが、そちら

なお、

7代専蔵はこの足袋蔵に続

7

色の濃い夏野菜は、抗酸化作用を持つものが多く、なすのナスニン、トマトのリ コピンはポリフェノールの一種で、動脈硬化やがんの予防効果もあるといわれてい ます。

短時間で出来るキーマカレーは香辛料が食欲をそそり、蒸し暑い夏にぴったりです。

材料(2人分)

A【なす・きゅうり・玉ネギ…各100g】 トマト…100g 豚ひき肉…100g B【にんにく・しょうが…各10g】 調味料【カレー粉…小さじ2 塩…小さじ1/2 こしょう…少々】 サラダ油…大さじ1.5 水…50ml ごはん…400g

作り方

- ①Aは5mmの角切り、トマトは1cmの角切り、Bはみじん切りにする。
- ②フライパンにサラダ油とBを入れて加熱し、Aを加えていためる。豚ひき 肉を加え火が通ったら、トマト・水・調味料を加えて5分煮る。
- ③ごはんと一緒に盛り付ける。



栄養成分(1人分)

エネルギー 538kcal たんぱく質 17.9g 脂質 11.7g 炭水化物 91.5g 食塩相当量 1.5g 食物繊維 3.7g

(社) 埼玉県栄養士会 行田・羽生の会

▲ 今月の表紙

6月6日に行われた田んぼアート米づくり体験事業の田植え作業。最初は恐る 恐る田んぼに入った子供たちですが、たちまち顔まで泥んこになるほど夢中に なって苗を植えていました。(関連記事20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