

大木家石蔵（孝子蔵）

今回紹介する近代化遺産は、城下町特有の鍵の手に曲がる新築通りに面した行田6-9に所在する大木家石蔵です。

この間口4間、奥行2間半の2階建ての石蔵は、孝子足袋の商標で知られた大木末吉商店が昭和26年（1951）に敷地の一番奥に棟上げた足袋蔵です。昭和25年（1950）に経済統制が解除されると、行田の足袋産業界は息を吹き返し、再び足袋蔵が建てられるようになりましたが、当時は木材が不足しており、こうした石蔵が多く建てられました。この石蔵は、木材が入り困難であったことから主柱を建てずに大谷石を積み上げて壁を造り、その上に屋根を乗せているのが特徴で、2階の窓も大谷石の引き戸になっています。そして、これまで紹介した足袋蔵と同様に、北側には一切窓が開けられていません。

なお、大木家は、間口が狭く奥行が長い短冊形の敷地に、店舗兼住宅、足袋工場、足袋蔵が1列に並び、南側に通路が表から裏へと通っています。これは、江戸時代の行田町（商人町）にある足袋商店の典型的な建物配置です。

戦後復興を遂げた足袋産業界は、昭和29年（1954）にナイロン靴下の量産が始まる

と、服装の洋装化と相まって失速して行きます。そして昭和32年（1957）を最後に、足袋蔵の建設は終息しました。この大木家の石蔵は、戦後の行田の足袋産業界の復興と最後の隆盛を物語る貴重な近代化遺産といえるでしょう。

今回まで30回にわたって足袋蔵を中心に行田市中心市街地の近代化遺産を紹介してきましたが、市内には中心市街地とその周辺だけで約130棟もの蔵（内約90棟が足袋蔵）が現存しています。これを無用の長物と考えるか、貴重な歴史資産と考えてまちづくりの有効に活用していくかで、行田のまちの未来は大きく変わっていくのではないのでしょうか。

（文化財保護課 中島洋一）



大木家石蔵（孝子蔵）

キラリ完気

No.89

麻婆豆腐

手軽に簡単 本格中華

豆腐は良質のたんぱく質を含み、血中コレステロールや中性脂肪を下げる成分が血管をしなやかに保ちます。また、更年期障害の予防・改善に役立つイソフラボンや骨を丈夫にするカルシウムも多く含み、消化の良い低カロリーな食品です。

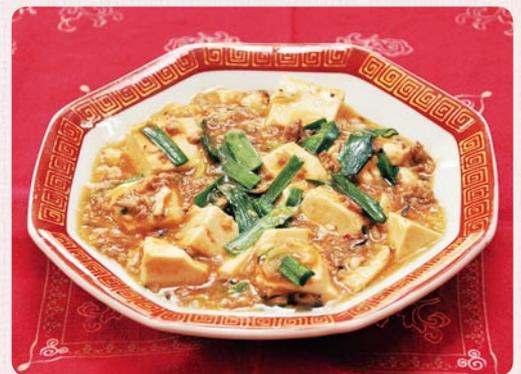
ピリッと辛い辛味が食欲とスタミナをアップさせます。

材料（2人分）

木綿豆腐300g 豚ひき肉80g にら1/2束 A【しいたけ2枚、長ネギ50g、にんにく1/2片、ショウガ薄切り2枚】 サラダ油大さじ1 豆板醤小さじ1/2～1 ごま油適量 調味料【顆粒鶏がらだし小さじ1/2、オイスターソース大さじ1/2、みそ大さじ1/2、酒大さじ1、こしょう少々、水1カップ】 B【かたくり粉大さじ1、水大さじ2】

作り方

- ①豆腐は2cm角に切り、水気をきっておく。Aはみじん切り、にらは2cmの長さに切る。調味料は合わせ、Bで水溶きかたくり粉を作る。
- ②フライパンに油を熱してAをいため、豚ひき肉・豆板醤を加えていためる。
- ③②に調味料を加えて煮、さらに豆腐を加えてひと煮たちさせ、Bでとろみをつける。
- ④にらを加えてさっと混ぜ、ごま油を回しかけて火を止める。



栄養成分（1人分）

エネルギー 327kcal たんぱく質 19.6g 脂質 20.9g
炭水化物 13.0g 食塩相当量 1.9g 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

7月18日、行田連まつりの会場で第1回軽トラ朝市が開催されました。これは地産地消活動の一環として行われているもので、軽トラックに積まれた新鮮な朝採りの農産物を買求めるたくさんの来場者でにぎわいました。

■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）までご連絡ください。



市報ぎょうだは再生紙を使用しています