

歴史を学び、誇りを持って暮らそう

埼玉県名発祥の地である行田市は、埼玉古墳群、古代蓮、南河原石塔婆、忍城址、足袋蔵など古代から近代にかけての埼玉を代表する文化財が数多く残された県下有数の歴史のまちです。

行田（埼玉）固有の歴史・文化を伝える文化財は、学術的に価値があるだけでなく、市民が誇りを持って、より質の高い豊かな暮らしを営むうえでも、交流人口の拡大によって地域経済の活性化を図るうえでも不可欠な歴史資産です。行田市では市ホーム



歴史資産などを紹介しているパンフレット

ページや行田市史、文化財マップ、観光ガイドブック、各種パンフレットなどで、それら歴史資産の存在とその価値を積極的に発信しています。

時折「古い足袋蔵を取り壊して、新しく蔵風の観光施設を造った方が良い」などの意見を耳にしますが、新しい施設の建設には多くの費用がかかり、時がたつとともにその「新しい」という魅力は衰えていきます。反対に歴史資産は、大切に守り活用していけば、時を重ねるごとにその歴史的価値は増して、まちに潤いと魅力を与え続けるはず。

いよいよ撮影が始まった映画「のぼうの城」をきっかけに、行田市が魅力ある歴史のまちであることを多くの方に知っていただきたいと願っています。「のぼうの城」はフィクションであり、史実とは異なりまです。ですから、私たち市民が史実と物語を区別して、本市を訪れた方に本当の行田の歴史的魅力を伝える必要があります。そこで、次回から行田市の歴史の流れと、歴史的特色を改めて紹介していきます。市民一人一人が行田の歴史を誇らしく語れるよう、一緒に学んでいきましょう。

（文化財保護課 中島洋二）

キラリ元気

No.90

戻り鯉のカルパッチョ

新鮮野菜もたっぷり！

秋の戻り鯉は脂が乗った重厚な味わいです。栄養価も高く、貧血予防に効果的な鉄や、カルシウム・リンの吸収を高めるビタミンDが豊富です。鯉の鮮度とうま味を野菜で引き立たせたカルパッチョはいかがでしょう。

材料（2人分）

鯉たたき…1/2さく レモン…1/2個 トマト(中)…1個 キュウリ…1/2本 長ネギ…10cm セロリ…1/3本 ニンジン…1/6本
A【オリーブ油…大さじ2、レモン汁…大さじ2、おろしニンニク…小さじ1/4、塩…小さじ1/3、こしょう…少々】

作り方

- ①鯉は冷蔵庫で冷やし、薄く切る。
- ②レモンとトマトは輪切り、キュウリは皮をむき輪切りにする。きゅうりの皮、長ネギ、セロリ、ニンジンは千切りにし、水に放す。
- ③皿にレモン、トマト、キュウリの輪切りを並べて、鯉を盛る。千切りにした野菜を上にはらき、よく混ぜたAをかける。



栄養成分（1人分）

エネルギー 234kcal たんぱく質 14.7g 脂質 16.3g 炭水化物 7.3g 食塩相当量 1.1g 鉄 1.2mg ビタミンD 7μg

（社）埼玉県栄養士会 行田・羽生の会

今月の表紙（関連記事7ページ）



平成22年10月1日に
国勢調査を行います

12ページに関連記事掲載

- 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