Q 奥羽越列藩同盟軍の諸将たちはなぜ加茂に？

①地理的に最適だった

加茂は桑名藩の預り地で、長岡から八里、新潟からも八里の交易の土地を持ち、水原（兄弟藩である会津藩の拠点）から三条までの中継地点であることから後方支援には最適地であったと考えられます。

②当時、加茂町は相当な経済力があった

実は、戊辰戦争前までの加茂町は相当な経済力を持ち、その背景には大庄屋・市川家の存在がありました。

市川家は、加茂周辺村の土地集積を進める一方で酒造業などの商業活動もしていました。

さらに、市川家は金と銀の両替商の役割も担っていました。その交換量は新潟よりも多く、「これからは商人が経済を動かす時代だ」と考えていた継之助が経済力のある加茂に多額の軍資金を運び、市川邸を軍議所としたことともうなずけます。

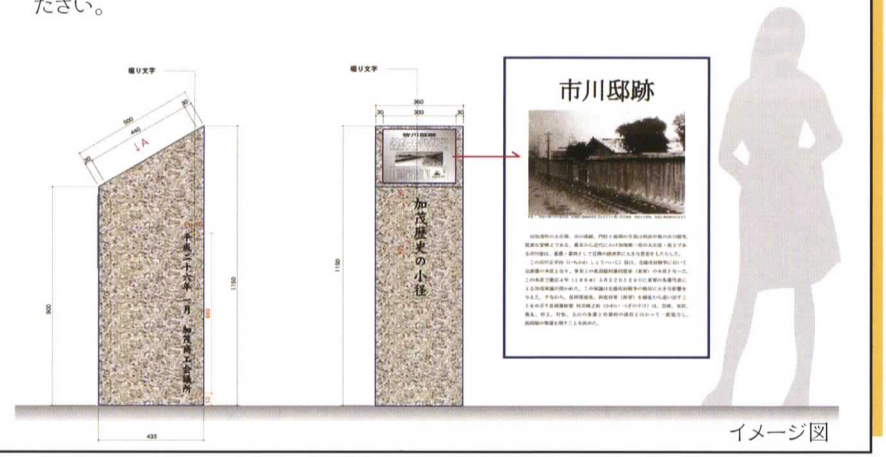
皆川邸跡（旧NTT加茂支店様前／上町5-20）

~~市川邸跡（北越銀行加茂支店様前／本町2－1）~~

平成26年1月、史跡案内板を設置しました！

当商工会議所は、市民の皆さんはもとより市外の観光客に加茂の奥深い歴史を知っていただくため、史跡案内板「加茂 歴史の小径（こみち）」を制作しました。

小京都・加茂の雰囲気にもしっくりくる自然な風合の案内板です。ぜひご覧ください。



イメージ図

加茂発信のオリジナルレシピ！
継之助の大好物「桜飯」と
一緒にどうぞ。

カモイロレシピ

旨さガトリング級！

継之助汁・桜飯

作り方

1. 水、白だしを鍋に入れ、沸騰したらきのこを入れる。
2. おろした大根を水で洗い、よく水気を切って鍋に加える。
3. 牛肉、油揚げを湯引きして、鍋に加える。
4. 醤油と白味噌を入れ味付けをする。
5. マカロニは硬めに茹で、水気を切って少し冷ます。片栗粉を軽くまぶし、180℃の油でしんなりするまで揚げて温かいうちに醤油をまぶす。
6. 器に盛った汁の上に長ネギと5のマカロニをトッピングしたら出来上がり！

※桜飯は、白いご飯に刻んだ大根の味噌漬けをまぜるだけ。おむすびにしても美味しいですよ。

ここがポイント！
牛肉と油揚げをきちんと湯引きすることで汁が濁らず、味も見た目も抜群に！

＊レシピ提供＊
居酒屋・味自慢　村将軍
【住】加茂市穀町8-5
【電】0256（52）8366
【HP】http://www.e-tezukuri.jp
【営】17時～0時（不定休）

材料（4人前）

★継之助汁
水……1ℓ　白だし……30cc
醤油……20cc　白味噌……15g
栃尾（長岡）の油揚げ……2分の1
きのこ（会津産）…100g
※まいたけやしめじなどお好みで
牛肉（米沢牛）……100g
大根おろし……150～200g
マカロニ、長ネギ……適量

★桜飯
白いご飯と大根のみそ漬け……適量

継之助汁と桜飯について

継之助汁は、戊辰戦争の折、加茂軍議（5P参照）に集結した各藩（地域）の特産品を使った加茂オリジナルの大鍋汁です。

桜飯は、大根の味噌漬けを刻んでご飯にまぶしたもので、継之助の好物と伝えられています。「刻んだ大根の味噌漬けがまるで桜の花びらようだ」ということで桜飯と呼ばれていました。