



神明町

ま  
ち  
な  
か  
探  
検

もともとは上条村の一部で「神明町」と呼ばれたのは昭和54年頃から。下上条地区の共有社として集落で祀られていた「神明宮」があることから命名されたと言われています。「神明宮」は、天照皇大神が祀られており、創立は言い伝えによると大同2年（八〇七）9月。「神明」という地名はそれ以前から存在しており、文禄4年（一五九五）に実施された検地帳に「神明村」と表記してあります。この検地帳で、猿毛村と一緒に記載されていることから当時は二つの村が隣接していたのではないかと推測もあります。同年の検地では、現在も隣接している狭口・秋房・つばらこ村（乳倉子）・こつなぎ村（小貴）が冊の帳面にまとめられているので、神明村と猿毛村も同様に考えられる説があるのです。また、明治前期までは水害等の災害で村が地名ごと移動することもありました。戦国時代の「神明村」と「神明町」の関係に歴史ロマンが広がります。



本農場での実習風景（明治37年）  
写真／「青海百年」より

新潟県立加茂農林高等学校  
(神明町2-15-5)

加茂農林高等学校が設立したのは、明治36年4月。明治33年11月6日に加茂町有志総代の小林松太郎氏など6名が地元で、県立農林学校を設置することを希望し、敷地6千坪を県への寄付と県知事へ申し出ました。さらに同月19日に南蒲原郡長が実習用の田畑を3面寄付したいと県知事に申し出たそうです。これを受けた柏田盛文知事は文部大臣に稟請して許可を得ました。校舎建設中は大昌寺を仮校舎とし、事務作業や入学試験等を行っていたそうです。

すり鉢ごと食卓に！昔なつかしい  
きゅうりとしその葉の冷やし汁



暑い夏にさっぱりと 火を使わない簡単レシピ

作り方

1. すり鉢に味噌を入れ、すりこぎ棒でよくすりませます。
2. きゅうりは薄く輪切りに、シソの葉は縦半分に切った後、重ねて細く切ります。
3. 1のすり鉢に少しずつ水を入れながら味噌を混ぜて2の野菜を入れ、うまみ調味料を加えたら、味を見ながら好みの濃さに調整します。水を入れたら完成です。  
※味が濃い時は水で調整してください。



材料 (4~5人分)

※用意するもの  
・すり鉢、すりこぎ棒

※材料

- ・味噌……………大さじ2~3
- ・水……………1~1.5ℓ
- ・きゅうり……………2~3本
- ・シソの葉（アカシソ）……………適量
- ※なければ大葉でも可
- ・うまみ調味料……………適量

千恵おばあちゃんが教える  
おいしく作るポイントだよ！



- ・味噌を丁寧にすると、口あたりがまろやかになります。
- ・氷が溶けてしまう前に食べることをおすすめします。少し濃いめに仕上げると良いかもしれませんね。
- ・すり鉢がない場合はボールや大鉢を代用。味噌は水で溶いて入れてもOKです。

※レシピ提供※

株式会社 石山木工所  
専務 石山千恵さん

【住 所】加茂市新栄町5-26  
【電 話】0256(52)0300

おばあちゃんの  
作った冷やし汁がだいすき！



野菜が大好きな3兄弟。夏には、千恵さんが趣味で栽培している野菜をモリモリ食べます。もちろん、この冷やし汁も大好物！