



まちに歴史あり 通りに歴史あり
まちなか探険

～秋房編～

昔ながらの町屋を今も残す秋房地区には、「秋房」の地名の由来にも関わりとされる伝承が語り継がれています。

平安時代前の話。越後国では、奥州阿部貞任の残党黒鳥兵衛が暴虐極まりなく、地域住民が難渋した。住民の訴えにより、京都より半官(*)秋房公が下向し、付近の豪族と力を合わせて鎮圧にあたったが、黒鳥兵衛の猛威と幻術に悩まされ敗退し、鎮圧できなかつた。そこで当時、朝廷の謀反人として佐渡に配流中の加茂次郎源義綱を招き、その協力をよりこれを討ち取り、鎮圧することができた。無事黒鳥征伐を果たした後、秋房公は功によって現在の秋房の地に居を構えて、土地の開発、住民の安定のために尽くしたと、その徳を讃えられ、それにより公の名に因んで、自然と「秋房」と呼ばれるようになり現在に至るといふ伝説があります。

*半官：平安時代の検非違使



浅見家住宅

加茂市文化財に指定されている浅見家住宅は旧庄屋家の建物です。もとは江戸時代の明和年間(一七六四～七二年)に狭口村庄屋として着任した笠原家が居住する役宅に使われていました。数回所有者を変えた後、大正十四年(一九二五)に浅見家が買ったとされています。

主屋は約一五〇坪の敷地の中に北面して建ち、一八〇〇年代中期頃の建築と考えられている。棟梁は、駒岡の出身で京都で修業した石澤藤助とされています。

浅見家住宅 (秋房 19-20)
澤家文書に記されています(石澤藤助)の年号と「当村藤助」の署名が記されており、主屋と文化遺産となつていきます。

中華料理店 味楽さんちの夕ご飯
ユーリンチー
ママ特製 揚げずに簡単 油淋鶏

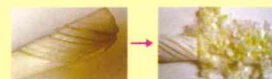


作り方

1. 長ネギはみじん切りに、鶏肉は一口大に切る。
2. 調味料【A】を合わせ、タレを作る。
3. 鶏肉に軽く塩、コショウをして片栗粉をまぶす。
4. フライパンに油をひいて、鶏肉を焼く。中までよく火が通ったら【A】(タレ)を入れ、鶏肉にしっかりとからめる。
5. 仕上げにみじん切りにした長ネギを入れ、全体にあえてから火を止める。

ここがポイント!

- ・鶏モモ肉の代わりに鶏ムネ肉や白身魚、エビなどの魚介類を使っても相性抜群。
- ・片栗粉は軽くまぶすと、焼いた後タレとよく絡みます。
- ・【A】を合わせる時、砂糖をしっかりと溶かすとなめらかなタレに仕上がります。
- ・シャキシャキ感を残した長ネギのみじん切りは、切り方がポイント!



両側に同じ向きに斜めの切り込みを入れる。好みの幅で切っていく。

* レシピ提供 *

中国料理 味 楽

【住 所】 加茂市上町 1-11
【電 話】 0256 (52) 0864
【営業時間】 昼11時～14時
夜17時～20時(ラストオーダー)
【定 休 日】 毎週火曜日※祝日の場合は翌日休業



材料 (1人分)

- ・鶏モモ肉・・・1枚
- ・長ネギ・・・1/3本
- ・塩、コショウ、片栗粉・・・適宜
- 【A】(タレ)
- ・醤油・・・大さじ2
- ・砂糖・・・大さじ1
- ・酢・・・小さじ2
- ・ごま油・・・小さじ1
- ・おろししょうが・・・小さじ1/2

味楽のこの秋

おすすめはコレ!

秋冬限定メニュー「牡蠣タンメン」

900円(税込)

広島産牡蠣をふんだんに使い、塩味のトロリとした旨味たっぷりスープが麺と良く合います!



味楽名物「大餃子」

1ヶ 230円(税込)

皮も具も全て手作り。バナナサイズでBigな餃子は肉汁が溢れ食べ応え十分!なんとニンニク未使用。テイクアウトもOKです!



食べに来てね!