



まちに歴史あり 通りに歴史あり

まちなか探険

〜寿町編〜

縁起が良いその名は、地域住民から公募し名付けられたという『寿町』。飲食店や工場、商店、美容室、幼稚園、病院等、様々な業種が点在しています。加茂駅にもほど近く、毎日の暮らしに便利な地域です。

戦前（昭和初期）、この辺りは一面に水田が広がっていましたが徐々に住宅が建ち、昭和40年〜50年頃にかけて世帯数が急増しました。その背景にあったのは、昭和44年に発生した大水害を経て、翌年から加茂川改修工事が行われたことでした。市では住宅地として西加茂地区に約24軒を造成し、河川改修移転者に安価で土地を提供しました。

この地域に事業所や施設が増えてきたのも、それ以降です。国道403号線をはじめ道幅が広く、自動車でのアクセスがしやすいこともあり、急速に発展を遂げていきました。



蒲原鉄道加茂駅（加茂駅西口）竣工式の様子（S53.12.26）

現在の加茂駅西口（寿町1357番地）は蒲原鉄道加茂駅の駅舎のまま加茂の玄関口として構えています。蒲原鉄道加茂駅は昭和53年に開設。それまでは信越本線加茂駅（現在の加茂駅東口）には改札が1カ所しかなく、市街地は東側地域に発展していましたが、上段の通り、水害を機に西加茂地域の急激な都市化が進み、地域住民をはじめ、産業界からの駅西口設置の強い要請を受け、蒲原鉄道加茂駅の設置が西加茂地域に実現しました。

蒲原鉄道加茂駅

体の芯から温まる薬膳料理
15分で簡単に! サムゲタン鍋



作り方

1. 野菜は食べやすい大きさに切っておく。
2. 厚手の鍋にAを入れて煮立てる。
3. 鍋のスープが煮立ったら具材を入れて、人参が柔らかくなるまで煮る（10分程度）。
4. 最後にお好みでクコの実を散らして出来上がり。

ここがポイント!

- ・鶏肉は骨付きならば何でもOKです。
- ・米の研ぎ汁を使うと、サムゲタン特有の白濁スープを短時間で作れます。
- ・時間がある時は骨付鶏肉を沸騰させないようにじっくり1時間ほど煮ると、スープの素を使わなくても美味しいスープが出来ますよ。
- ・好きな野菜をお好きなだけ入れてください。野菜をたっぷり食べられるヘルシー鍋。胃腸が疲れた時におすすめです!

* レシピ提供 *

福寿

【住所】 加茂市駅前 10-4
【電話】 0256 (52) 8150
【営業時間】 火〜木 17時〜23時
(ラストオーダー22時)
金〜土 17時〜24時
(ラストオーダー23時)
【定休日】 毎週日・月曜日



材料 (4人分)

- ・米の研ぎ汁 or 水・・・9カップ
- ・鶏がらスープの素・・・大さじ3.5〜4
- ・おろし生姜、にんにく・・・各大1/2
- ・昆布だし or 昆布茶・・・大さじ1/2
- ・塩・・・小さじ1/2 ・酒・・・大さじ4
- ・黒コショウ・・・お好み
- ・手羽先 or 手羽元 8〜12本
- ・白菜・・・1/4個 ・長ネギ・・・1本
- ・人参・・・1本 ・しめじ・・・1パック
- ・クコの実・・・お好み

おすすめメニュー「牛すじねぎ玉」

850円

寒い日に鉄板を囲めば、心もお腹もあったかに…。だしのきいたもんじゃ焼きやお好み焼きをどうぞ!



大好評! 女子会プラン
3時間飲み放題付
3,000円コースもあります♡

