



今回は...
下条その②

まちに歴史あり 通りに歴史あり
まちなか探険
下条その②編

下条川は古来、水害に悩まされてきました。江戸時代初期に三条城（三条市）築城の影響で信濃川の流路が変わり、下条川の排水は一層滞るようになりまし。また、耕地では大雨が降ると湛水（たんすい）することがしばしば起こっていたことにより、これを防ぐために「三条地域を含む周辺村と治水のための組合『八ヶ村組』」を結成。八ヶ村組は新発田藩領加茂組と協働で寛文九年（一六六九）、新たに天神林と川西を結ぶ流路を開削しました。これが下条新川です。この新川によって下条川等の排水は二流路に分流され、信濃川へと流れるようになったのです。十八世紀にかけては、信濃川の堤防普請と提内地の拡大にも努めました。

しかし、水との戦いはこれだけに終わらず、明治から昭和にかけてたびたび水害に遭いました。

その後、昭和44年の加茂川大水害後に下条川改修や三条郷新川改修事業によって埋め立てられ、下条新川は三百年以上に及ぶ役割を終えました。



えびす大黒 写真/牛腸 勇氏

下条地域の福島（一部興屋向）の字、大原では幕末期から昭和初期にかけて土人形が製造され、近郷に流通していました。

土人形とは、型抜きをして乾燥させ、素焼きした後全体を黒く塗り、乾く前に金粉を吹き付けて仕上げたもの。泥絵具等で色付けたものもあります。

この地域の土は粘土質で瓦に適していることから瓦製造業者がおり、仕事量の少ない冬季に商売の一環として製造販売をしていました。現在残る作品は少なく、貴重とされています。

暑い夏にぴったり 火を使わないお手軽おつまみ
簡単ちくわのさっぱり和え



- 材料** (2人分)
- ちくわ.....4本
 - 大葉.....3枚
 - ミョウガ.....2個
 - 玉ねぎ.....1/4個
 - マヨネーズ.....大さじ1
 - 梅干し.....1個
 - 白ゴマ.....適量

- 作り方**
- ちくわを斜め切り、大葉とミョウガを千切り、玉ねぎは薄くスライスします。
 - 梅干しの種をのぞいてペースト状にします。
 - ボールにマヨネーズと1、2を混ぜ合わせて器に盛り付け白ゴマをふったら出来上がり。

ここがポイント!

- 玉ねぎは新玉ねぎを使うと辛みが少なく甘みが出て食べやすくなります。
- ちくわの代わりに鶏肉のささみを使ってもおいしいです。冷酒と相性抜群のおつまみです。

* レシピ提供 *

酒くま 熊倉酒店 熊倉和賀子さん

【住 所】加茂市五番町2-18
【電 話】0256(52)0616
【営業時間】8:30~19:30
【定 休 日】毎月6・16・26日
【U R L】http://www.ginzado.ne.jp/sakekuma/



おまけレシピ

これを飲んで女子力アップ!
熊倉さんおすすめ
甘酒ドリンク
(ノンアルコール)

【豆乳割り】
甘酒と豆乳を7対3の割合で混ぜる。温めても、冷やしてもOK★

酒造りで培った技術で麴をコントロールしすぎりとした上品な味わい。そのまま冷やしたり、しょうがやレモンを加えたり、お好みで水や牛乳、ジュースで割って飲むのもおすすめです。凍らせればシャーベットになるので夏のデザートにぴったり!

甘酒に含まれる成分には夏バテ予防や美肌効果があるんですよ!

酒くま 熊倉酒店で好評販売中
発酵食品 本格仕込
麴でつくったあまさけ
825g/864円(税込)
※在庫残りわずか/ 7月に入荷いたします。