



今回は...  
番田

## まちに歴史あり 通りに歴史あり まちなか探険

～番田編～

番田地区の由来は、昔、加茂に入る玄関口として番所が置かれたところから名付けられた地名と言われている。※諸説あり

大正初期、白玉粉を製造している(株)渡英商店の前身である(株)山世商会在木造5階建ての工場を番田地区(現・山長食品工業(株)の向かい)に建設しました。戦時色が濃くなると嗜好品は原料の統制等により生産が難しくなり、工場の跡には昭和20年の東京大空襲で被災した千代田製靴(現・チヨダシユーズ(株))が疎開。空襲で焼けた真つ赤な機械を持ち込んで靴製造の態勢を整えました。東京からやってきた千代田製靴では、昭和24年頃から労働組合が「女子分婉解雇」を撤回するよう声をあげるなど、疎開企業有加茂の労使関係を新風を吹き込みました。



**番田神社**

番田神社は火伏せの神、防火の神を祭っています。昔から毎年4月に鎮火祈願ののほりを立て、町内祭を開催していましたが、戦後のある時期にのほりが見当たらず掲揚できなかつた年に大きな火災が起きました。さらに昭和36年に発生した第二室戸台風により青海神社の境内に祭っていたお社が倒伏。何度かお社を番田に再建する話が出ていましたが、平成2年に「番田神社建立実行委員会」を結成し、区民や区内企業から募金を集めて同年9月9日に地下道脇に再建されました。

## 子どもも喜ぶ 超簡単ドライカレー



市販のルーで作れる共働き家族の強い味方!

### 作り方

1. たまねぎ、人参、にんにくをみじん切りにします。
2. 油をひいたフライパンでにんにくを炒め、香りがでたらたまねぎを入れて炒めます。
3. 水分がなくなったら、ひき肉と人参を加えて塩、こしょうを加え、具がひたひたになるまで水を注いで約5分間中火で煮込みます。
4. 市販のカレールーとケチャップ、ソースを入れて混ぜ合わせ、ご飯にのせたら完成。

### ここがポイント!

- ・野菜はセロリやナス、ピーマンを入れても美味しいので、子どもたちの好き嫌い克服になるかも!?
- ・ひき肉は、豚や鳥、合い挽きなど種類は問いません。冷蔵庫にあるものでOK!
- ・水の代わりにトマトの水煮缶を入れると、よりまろやかになりますよ。

\*レシピ提供\*

加茂商工会議所

業務指導課 係長 山本 玲(あきら)

【住 所】加茂市幸町2-2-4

【電 話】0256(52)1740



### 材料 (4人分)

・ひき肉.....400g	・塩・こしょう..適量
・たまねぎ.....1個	・水.....適量
・人参.....半分	・カレールー...3片
・にんにく.....1片	・ケチャップ・大さじ2
・サラダ油.....適量	・ソース...大さじ1

決して手抜きではありませんよ!手早く美味しく作れるお助けレシピです。

我が家では、子供達に人気のメニュー。普段料理をしない私でも手軽に作る事ができます。世の男性方もぜひチャレンジしてみてください。

奥様や彼女も喜ぶこと間違いナシ!!

フライパンひとつで完成!  
とっても簡単ですよ!

