

くつろぎアート

愛知県 / 木曽川町

木曽川

こんにちはだより

水と文化の町

木曽川町ウォッチング

季節を食べよう

稲沢の特産物を

使った料理

もっと身近にLPガス

木曽川町商工会とLPガス

あったかさわやか掲示板

思わずなっとく漢字でクイズ

14号

あったかさ さわやか クラブ



木曽川町・町の花「すいせん」



社団法人愛知県エルピーガス協会



木曾川のほどりは町民みんなの財産として、自然の生態系を損なわないよう、人と自然が共生できる場所づくりがすすめられています。

ゆたかな水と緑、
人がともに暮らす伸びやかな風土。

木曽川



愛知県 / 木曽川町

時には豪雨で増水する川に脅威を感じながらも、そのおだやかに輝く川の流れに心を癒されながら、木曽川とともに悠久の歴史を重ねてきた木曽川町。

愛知県の西北端、木曽川、長良川、揖斐川の絶え間ない沖積作用によってできた濃尾平野にあり、年間を通してくらしやすい気候に恵まれています。

木曽川町の季節は自然の息吹に満ちた木曽川のほどりから始まります。モズやウグイスのさえずりで迎える春。花ショウブやアヤメの美しい姿が告げる夏。秋にはアカゲラの鳴き声も聞こえ、そしてハクチョウが冬を告げにやってきます。また子供たちは緑地公園でのピクニックやキャンプで歓声をあげたり、木曽川の広大な河川敷には“自然との絆”がいいきと映し出されています。



木曽川緑地公園(木曽川左岸河川敷)
名鉄尾西線玉ノ井駅から徒歩約6分
木曽川町の詳しくはホームページアドレス
<http://www.town.kisogawa.aichi.jp>

こんにちはだよ



木曾川町ウォッチング

木曾川町の広さは9.51km²。北から南にかけてゆるやかに傾斜した町中を40分ほど歩いただけで隣り町に着いてしまう小さな町です。でも、この地域の始まりは弥生時代の頃からとされ、まさに歴史ロマンの宝庫。木曾川の美しい自然から歴史上の人物探索まで、お好みのコースで散策してください。



山内一豊

小さなまちには歴史を語り継ぐお寺や神社がいっぱい。

黒田城は戦国時代からこの地にあった城で七代の城主が記録に残っています。中でも土佐20万石に出世した戦国の武将・山内一豊はこの城で生まれています。また小牧長久手の合戦で家康軍に属し勇名をはせた



黒田城跡(JR木曾川駅より約5分)。城の規模は東西65間、南北63間であったとされている。



澤井公屋敷跡 黒田城跡より約11分)

黒田城主・澤井雄重は家康から感謝状を受けています。澤井家は尾張藩の家老を勤め、明治になって木曾川町の初代村長となり濃尾震災(明治24年)で功績のあった澤井元長の功績をしのぶために町が建てた碑が屋敷跡にあります。

織物が地場産業なのはなぜ?

「秋祭りの頃、見渡すかぎり白雪のようになり住屋も納屋も生綿の山ができていた」と言い伝えられるほど、木曾川町は織物が盛んでした。それは、天然素材を生産する豊かな土壌であったことと木曾川の自然堤防が綿畑に適していたことで、江戸期には綿織物の生産地として名が知られるようになっていました。また戦国時代の戦乱により、京都「西陣」の職人

が尾張地方に落ち延びて、この地を生活の拠点としたとの説もあります。



のこぎりの刃に似た形の屋根の建物は機織りの工場です。

賀茂神社



境内には「玉ノ井の霊泉」と呼ばれる清水があり地名の起源となっています。清水は光明皇后の目の病を治したとして、天皇や貴族や武将等が訪れたと伝えられています。また神門は左甚五郎や武田番匠の作ともいわれ、木鼻は珍しい形で安芸の厳島神社に一例あるのみとされています。(黒田城跡より約40分)

白山神社

神社の歴史は古く、浮野合戦(1558年)で焼失したが、一柳堅物直盛が黒田城主になった時に再建され、一柳公奉納の銘刀は社宝となっています。



また近くには民話で知られている「馬取り池の碑」があります。(黒田城跡より約21分)

伊富利部神社

その昔、門間の荘・一の宮として崇拝され、神門の門扉には菊のご紋が配されています。

境内には古墳があり、付近には多数の出土品が発見された門間遺跡があります。(黒田城跡より約32分)



小さな旅の終点はおしゃれな外観のJR木曾川駅。

明治20年4月、木曾川～岐阜間が開通するまで東海道本線の終点駅(東京方面から)は、木曾川駅(当時の駅名は木曾川停車所)だったのです。ちなみに、新橋と神戸を結ぶ全線開通は明治22年7月。所要時間は20時間5分でした。



大正時代に建てられた駅舎

歴史と文化
が息づく
木曾川町



◀ 毎年8月上旬に行われる「一豊まつり」

山内一豊

安土桃山時代の武将として名高い山内一豊は、尾張上四郡の守護代岩倉織田氏に仕えた山内盛豊の三男（一説には次男）として誕生しました。織田信長、豊臣秀吉に仕えましたが、関ヶ原の戦いで徳川家康につき土佐20万石を与えられました。

一豊の妻・千代が貯えた金で名馬を買わせたという内助の功の逸話は今なお語り継がれるほど有名です。

山内一豊に関する情報は
「一豊顕彰会」ホームページアドレス
<http://www.hellonet.or.jp/kunied/>

お千代様のエピソード

一豊公と結婚し織田信長に仕えはじめた頃は大変に貧しい暮らしでした。料理する時に使う「まな板」さえ買うことができず、コメをはかる「升(ます)」を裏がえして使っていたとの伝説があります。この「升」は、山内家の好意により木曾川町郷土資料館に展示されています。旅のみやげ話に、ぜひご覧ください。
(黒田城跡から約2分/火・土・日曜日閉館・入場無料)

郷土への誇り高き贈りもの



川合玉堂



「跳鯉」

明治6年に木曾川町に生まれました。14歳で京都・四条派に入門し、後に上京、狩野派の橋本雅邦に学びます。第6回日本美術院展覧会に出品した「焚火」で自身の画風を確立。文部省美術展覧会が開催されるや、下村観月とともに最年少の審査員となりました。昭和32年、83歳で世を去るまでの日本画壇における活躍は有名です。

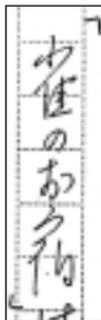
田中華山



竹でできた印籠

明治33年木曾川町黒田で生まれた華山は、尋常小学校の頃から図画や習字に秀で、13歳にして工芸界の旗頭といわれた水谷華山に入門、竹材彫刻を学びます。大正14年第2回愛知県特産物工芸品展覧会に香炉、茶器など8点を出品したところ、駐日アメリカ領事館がすべてを買い上げ本国に持ち帰って以来、その名は一躍工芸界に広がりました。

「雀のお宿」
その名前と
由来



「雀のお宿」一带に広がる竹やぶと「雀のお宿」の命名は北原白秋といわれ、命名者となったという自筆のペン書き原稿が残っています。

自宅の前が「雀のお宿」でしたと、当時を懐かしむご老人にお会いしました。

「雀のお宿」は、現在自然公園の整備をすすめている木曾川ほとり地域一帯の愛称ですが、本来は今日という養護施設的なもので虚弱体質の子供たちを救済する学園の名前だったのです。「雀のお宿学園」の創立は大正10年。虚弱児教育施設を常設とし、勤労家庭児童慰安使節および強弱児林間学校を季節開設する三事業を目的に開校されました。

当時の風潮は虚弱児に対する社会の目は厳しく、また理解も乏しい時代でありましたが、創設者の野田素峰氏を支援する北原白秋・野口雨情・竹久夢二ら中央の芸術家・文化人の支えもあり一宮市に創立後、昭和11年から約9年間に木曾川緑地で運営されていました。そして、昭和17年第二次世界大戦の余波をうけて閉鎖となっています。

町長の
ひとくち
「我が町PR」

▶町民ミュージカル 風雲黒田城
行け！豊くんより



山内一豊が炎の黒田城を脱出して人生の旅に出たのも、川合玉堂が独り京都に絵の修行にでたのも13才。まちの歴史的資産に恵まれた子どもたちも、郷土への誇りをこころに刻みながら一生懸命まちの歴史を伝えようとしています。いいまちです。



季節を食べよう



もう一品ほしいときに重宝なおかずから、
甘い物を組み合わせたちょっと豪華夕御飯まで、
栄養バランスのよいお母さんの発想メニュー。



昔から穀倉地帯として発展して
きた稲沢市。この恵まれた
風土からとれた食材は新鮮な
おいしさだけでなく、料理を
工夫する楽しさなどにつなが
っています。

一宮保健所稲沢支所土江管理栄養士と愛知県健康づくり食生活改善協議会 稲沢支部の皆様

ぎんなんおこわ



材料

もち米	カップ2.5杯	4人分
だしこが	15cm	
殻つきぎんなん	100g	
干しいたけ	10g	
人参	50g	
ささみ	40g	
煮付用調味料		
白しよゆ、みりん 各大さじ1		
打ち水用調味料		
ひたし水	カップ2杯	
みりん大さじ3、塩小さじ1		

作り方

①もち米は、蒸す4〜5時間前に洗って、もち米がかぶる位のたつぷりの水を用意する。この中に

こんぶを入れてもち米をつけておく。

②干しいたけはせん切り、人参はいちよう切り、ささみはさつと茹でて細くさいておく。

③煮付用調味料で②を煮付ける。

④ぎんなんの殻をとり、鍋に殻を取った銀杏を入れ、ひたひたの熱湯の中に塩少々を加えて、玉しゃくしてころろがしなから薄皮を取り除く。

⑤大きい粒は半分に分ける。

⑥打ち水用調味料を作る。

⑦蒸気の上上がった蒸し器にもち米を入れ、強火で15分蒸す。

⑧この中に打ち水をして、③と

④の具を入れて、再度20分蒸す。

⑨全体を軽く混ぜて、器に盛る。

打ち水の分量は、人数が多いほど少なめにする。

和風口ルキャベツ

材料

キャベツ	4枚	4人分
鶏ひき肉	80g	

作り方

①キャベツはしんなりとなる位まで茹で、ざるにあげてさまし、かたい葉脈をそぐ。

②人参はあらみじん切りにし、わかめはもととして細かく切る。ねぎをみじん切りにし、生姜をすりおろす。



人参	20g
乾燥わかめ	1g
ねぎ	1本
生姜	1/2かけ
パン粉	大さじ1
酒	小さじ1/2
塩	少々
卵	1/2個
だし	2カップ
しょうゆ	小さじ1/3
塩	小さじ1



ほつれん草の梅しやくころも

③ボールにひき肉、人参、わかめ、ねぎ、生姜、酒で浸したパン粉、塩とき卵を入れ混ぜ合わせる。

④③を4等分にして①で包む。

⑤鍋に入れてAを注ぎ、落し蓋をして中火で熱し、煮立ったら弱火にして15〜20分キャベツが柔らかくなるまで煮る。

材料

ほつれん草	1把	4人分
長いますりおろす)	160g	
ちりめんじゃこ	20g	
かつおぶし	30g	
しょうゆ、みりん	各大さじ1	
梅干(叩く)	大1個	
すりゴマ	小さじ2	



A	
切り干し大根	50g
ひじき	10g
人参	50g
生姜	5g
酢	大さじ4
しょうゆ	大さじ4
砂糖	大さじ3
塩	小さじ1/4

材料



変わりハリハリ漬け

- 作り方**
- ① ほうれん草は根のほうに切り目を入れて茹で、水にとり2cm長さに切り水気を絞る。じゃこはさつと洗って、熱湯をかけておく。
 - ② ①とAを混ぜ合わせ器に盛り長いもをかける。上にかつぶおしをふる。

生鮭	4枚
塩	小さじ1/2
酒	小さじ1
生しいたげ	4枚
赤ヒトマン	1/4個

材料



鮭の若草焼き

- 作り方**
- ① 切り干し大根は熱湯につけてもどす。(30分くらい)
 - ② ひじきは熱湯につけてもどす(30分くらい)
 - ③ 人参はせん切り、生姜は針生薑
 - ④ Aの調味料を合わせ、その中にしぼった切り干し大根、ひじき、人参、生姜を入れて混ぜ、2時間くらい置く。

さやいんげん	4本
マヨネーズ	60g
そら豆むき身	100g
水	1/2カップ
砂糖	大さじ3
みりん	大さじ1

作り方

- ① 鮭は塩、酒をふって下味をつける。

- ② しいたげ、ヒトマンは1cm角位に切る。さやいんげんは茹で、1cm長さに切る。
- ③ ②をマヨネーズで和える。
- ④ オープンの天板にオープンシートを敷き、①の汁気を拭き、200で3分くらい焼く。取り出して鮭の上に③を等分にのせ更に3分くらい焼く。
- ⑤ そら豆は薄皮をむき、水と調味料を加えて、柔らかくなるまで5分くらい煮る。

人参かん

材料

人参	100g
----	------

オレンジジュース (果汁100%)	100cc
砂糖	50g
粉寒天	2g
水	100cc
レモン汁	大さじ1



作り方

- ① 人参は皮をむいて薄切りにし茹でる。柔らかくなったらざるにあけ、ミキサーに入れオレンジジュースを加え、ピューレ状にする。
- ② 粉寒天は分量の水に入れ、砂糖を加えて2〜3分沸騰させる。
- ③ ②に①とレモン汁を混ぜ合わせ、水で濡らした型に流し入れ冷やし固める。
- ④ ③を型から出し人数分に切る。

牡丹卵の吸い物



材料

卵	4個
ほうれん草	1/2束
煮出し汁	500ml
塩	3g
白しょうゆ	5ml

4人分

作り方

- 25cm角のラップを濡らして適当な器に入れ、卵を落とす。輪ゴムでしっかりと止め、13分ほど茹でる。
- ほうれん草は色よく茹で、冷水にとり、2〜3cmの長さに切る。
- 煮出し汁を調味する。卵はスプーンで中心部をほくして卵黄をみせ、牡丹の花にみたてる。
- 椀に牡丹卵を入れ、ほうれん草を添えて汁をそそぐ。



ワンポイントアドバイス

ざんなんおこわ

一度蒸し上がったたら、半切りに入れ、打ち水をするとうやわらかくなる。

ほうれん草の梅じゃこころろ

とろろの代わりに大根おろしでもいい。

和風ロールキャベツ

季節により白菜でもできる。

変わりハリハリ漬

時間を置くと味がなじんでおいしい。一週間ぐらいい冷蔵庫で、日持ちするので常備菜として楽しめる。

鮭の若草焼き

さやいんげんはエンドウでも良い。茹でる時ひとつまみの塩を入れると色よくなる。

人参かん

舌ざわりを良くするには裏ごしするとなめらかなになる。

牡丹卵の吸い物

輪ゴムで止める時、ラップに水をたっぷりつけ、少し余裕をもたせてから、しっかりと止める。

ふるさと物産 おもしろ雑学

特産物

治郎丸ほうれん草
人参
キャベツ
大根切り干し
越津ネギ
藤九郎ギンナン

ほうれん草は、野菜の王者として、食生活にかかせない野菜の一つです。ピタミン類、ミネラルをバランス良く含み、血管を強化しガン予防や老化をおさえ、貧血予防に最適な野菜といえます。

「治郎丸ほうれん草」は大正六、七年頃に日本在来種が治郎丸地区に導入されましたが、市場性が低かったので大正十四年頃西洋系種を導入、その後両種の自然交雑種と見られる、優秀な固体が発見され、昭和五年に品種名を「治郎丸」と命名されて、誕生しました。

祖父江町の「ざんなん」は「藤九郎」と呼ばれ、粒が大きくひすい色をした美しい品質のものです。十一月になるとざんなん独特のにおいと黄葉で町中が真黄色になり、木曾川の堤防からのながめは格別です。

もっと身近にLPガス

木曽川町商工会とLPガス

災害に強いLPガスについて全面的に応援していただいています「木曽川町商工会」では、万一の災害時の緊急避難場所として、LPガス業界と共に災害復旧の拠点として木曽川町商工会館をご提供していただいています。

そのためLPガス業界では、木曽川町商工会館において年2回のガス展の常設会場として活用させていただいたり、地域全体で行われる防災訓練などの参加支援のご協力もいただいています。



木曽川町商工会館



ガス展
の
風景



水防訓練



町のLPガス屋さんは、お台所やお風呂の快適さ・便利さをお届けするだけでなく、万一の安全対策にも大活躍しています。



地震災害訓練

あったか
さわやか
掲示板

評判のガス器具たち

ガラストップコンロ

好評の実力を
チェック!



ガラストップコンロはきれいな外観、お手入れのしやすさだけでなくトッププレートの広さやカラー、さらにはグリル、バーナーに至るまで、お好きなタイプを選べることも高い評判をいただいている理由のひとつになっています。

お手入れ!



見た目のきれいさだけでなく、凸凹のないフラットな天板ですから拭き掃除もスムーズです。

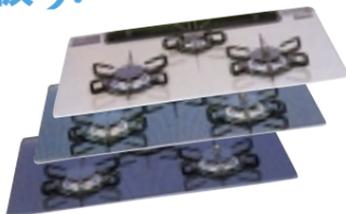
ごとくも、すんなりはずせて後片付けも簡単。ふきこぼれや油の飛び散りもサッと拭くだけ。



トッププレート(天板)!



キッチンの配色によってプレートの色が選べるカラーバリエーションとワイドサイズのトッププレートが好評です。(メーカー、機種により色・プレートサイズは異なります。)



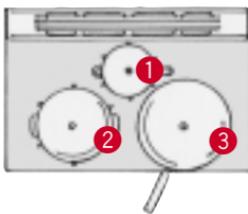


ワイド幅75cmの トッププレート!



直径28cm中華鍋と直径24cm両手鍋が同時に調理できるワイドな75cmのトッププレートが人気。バーナー間のスペースも33cmに広がり、使いやすいワイドサイズで、調理にゆとりが生まれます。

75cmタイプ



調理例

- ①17cmケトル
- ②24cm両手鍋
- ③28cm中華鍋

(60cmのガラストップは、今お使いのキッチンに簡単にビルトインできます。)



コンロ バーナー

ガスならではの強力火力が鍋全体を一気に過熱する人気の内炎式バーナーと経済的な火力をコントロールする外炎式バーナーの2種類が用意されています。

炎がはみ出しにくく、効率がよく経済的な設計。



内炎式バーナー



外炎式バーナー

ガス器具のことをもっと知りたい、ぶらりと行ける旅を紹介して欲しい。また「季節を食べよう」を自分のメニューに加えているなど... たくさんのご意見・ご感想をありがとうございました。

皆様のお便りお待ちしております



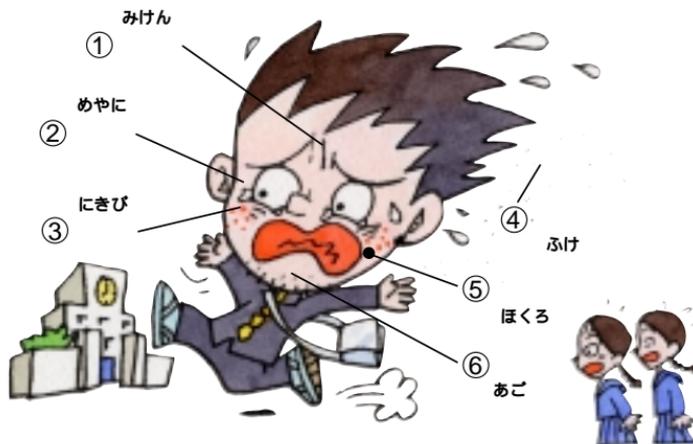
図書カード
が当たる



思わずなっとく

漢字でクイズ

顔にまつわる漢字のテスト。マンガの絵をよく見ながら挑戦してください。



問題

①～⑥の遊びの名前を漢字でお答えください。

応募方法

官製はがきにクイズの答えと住所、氏名、年齢、郵便番号等を明記のうえ、下記へご応募ください。また当冊子についてのご意見・ご感想がございましたらお書き添えいただければ幸いです。

クイズの締め切りは平成16年8月31日(当日消印有効)です。当選者の発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。

クイズ正解の方から抽選で100名さまに図書カード(500円)をプレゼントいたします。

はがき裏面の記入例

クイズの答え

住所・郵便番号
氏名・年齢
電話番号
(ご意見・ご感想)

愛知県エルピーガス消費者相談所 TEL:052-261-2833



社団法人 愛知県エルピーガス協会

〒460-0011 名古屋市中区大須4-15-12

TEL:052-261-2896 FAX:052-261-2898

<http://www.aichilpg.or.jp>