

ONCE UPON A TIME
景色の歴史

「梅まつり」

今年の冬ほど「寒波」という言葉を多く耳にする冬は近年なかったように思います。その分、梅の蕾のほころびを、いつもよりうれしく感じます。小田原の市の花でもある「梅」。今年の曾我の「梅まつり」は、1月31日から3月1日迄開催です。



曾我の梅まつり 1972(昭和47)年



梅まつり開演式(下曾我駅前) 1992(平成4)年

協力/小田原市
小田原市ホームページ『小田原デジタルアーカイブ』より

若旦那の肖像

第三回 大正七年創業 マツシタ靴店 四代目 小田原市栄町二丁目一六番地三三三号



ちづくりおやつ



豆腐の
ブラウニー



もうすぐバレンタイン。どんなお菓子を作ろうかお考えの方、こんなケーキはいかがでしょう。お豆腐と侮ることなかれ。卵もバターも使っていないのに、びっくりするほどしっとり濃厚。けれどカロリーはぐっと控えめ。健康を気遣うお父さんも、このケーキなら安心して食べられます。

ケーキ型をお持ちでなければ、オーブンの天板や珪藻の保存容器を型の代わりに使えば大丈夫。焼きたてのよい香りを少し我慢して、一晩寝かせれば、さらさらしっとりおいしく仕上がります。

材料(二五センチ角型 一台分)

- ☆薄力粉 一〇〇グラム ☆無糖ココア 三〇グラム
- ☆ベーキングパウダー 小さじ一 ☆塩 ひとつまみ
- ・絹豆腐 一五〇グラム
- ★菜種油 大さじ二 ★無調製豆乳 大さじ二
- ★てん菜糖 五〇グラム ★はちみつ 大さじ二

作り方

- ① ☆の材料をボウルに入れ、ダマがとれるまで泡立て器でよく混ぜる。
- ② 別のボウルに豆腐を入れ、泡立て器でしっかりすりつぶしたところに★の材料を順に加えながら、とろりとするまでよく混ぜ合わせる。
- ③ ②のボウルに①を加えて、ゴムベラで手早く混ぜる。
- ④ クッキングペーパーを敷いた型に生地を入れ、一八〇度で余熱したオーブンで二五分焼く。竹串を刺してみても生地がついてこなければ完成!



上/お豆腐はペースト状になるまで、しっかりすりつぶす。下/珪藻容器を型に使用して、そのままプレゼントにしても素敵ですね。

十二代目

市川團十郎丈を
偲んで

偲んで



小田原市本町のうしろ本店にある「外郎博物館」では2月1日から4月中頃まで特別展示として、今年2月3日に二年祭をむかえる、十二代目市川團十郎丈「外郎売(うしろうり)」の衣裳を展示いたします。

市川家と外郎家の交流は300年前にさかのぼり、二代目團十郎丈が喉を痛めた際に薬のうしろを服用して復活を遂げたことがきっかけで「妙薬を世に知らしめたい」と外郎売を演目に取り入れ1718年(享保一きょうほう3年)正月、初演されました。

1980年(昭和55年)5月、海老蔵時代の十二代目團十郎が現代風に脚本を手直しし上演されました。代々市川家では「外郎売」を上演する際、小田原の外郎家を訪問し、上演のあいさつをする習わしがあります。十二代目市川團十郎丈も上演の際、外郎家を訪問していました。

2012年8月に小田原市民会館で行われた「外郎売の口上大会」では、「小田原の人に喜んでもらえるなら」と、無償でトークショーに出演。観覧後は記念撮影にも快く応じてくれました。小田原を愛した市川團十郎丈を偲んで、外郎博物館を訪れてみてはいかがでしょうか。



うしろ

小田原市本町1-13-17
☎/0465-24-0560(代)
営/4~10月
10:00~17:30
(日曜日は17:00迄)
11~3月
10:00~17:00
休/毎週水曜日、
第3木曜日定休
(12月31日、1月1日)

