

「天守閣復興瓦一枚運動」

小田原はの五月と言えば、何と言っても「北條五代祭り」。北條五代祭りの中心となるのが「小田原城址公園」ですが、その天守閣の復興の際に「天守閣復興瓦一枚運動」というのがありました。1959年12月から受付が開始され、募金をすると瓦に自分の名前を書くことができました。2万1,366枚の瓦が寄せられ、現在でも天守閣に葺かれた約3分の1の瓦には、この運動に参加された人々の名前が記されています。



小田原城天守閣再建 年代不明



天守閣復興瓦一枚運動 1959(昭和34)年

写真提供/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

第四回 大正七年創業 大平商店 四代目 小田原市早川二丁目六番地十一号



ちづくりおやつ

黒糖 蒸しパン



少しずつ日差しが強くなってくる五月。でも、まだ肌寒く感じることも。そんなときは、ほっこりあたたかい蒸しパンをおやつにいかがでしょうか。ポイントはずりおろして入れた長いも。卵を使わなくても、ふっくら仕上がります。甘みに使った黒糖はミネラルがたっぷり。たくさん遊んで汗をかいたお子さんのおやつにぴったりです。蒸し立てのアツアツは、思わず笑顔がこぼれるおいしさ。長いもをやまいもに代えると、さらにもっちりとした食感に。お好みのほうをお試しください。

材料(五〜六個分)

- ☆薄力粉 一〇〇グラム ☆ベーキングパウダー 小さじ一
- ☆塩 ひとつまみ
- ★長いも 五〇グラム ★菜種油 大さじ二
- ★無調製豆乳 一〇〇グラム ★黒糖(粉末) 五〇グラム
- ・お好みのドライフルーツやナッツなど 適量

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 別のボウルに長いもをすりおろし、★の材料を順に加えながら、黒糖が溶けるまでしっかりと混ぜ合わせる。
- ③ ②のボウルに①を加えて、ゴムベラで手早く混ぜる。ペーパーカップを敷いた型に生地を入れ、刻んだドライフルーツやナッツを散らす。
- ④ 湯気があがった蒸し器に入れて、中〜強火で十五分ほど蒸す。竹串を刺してみ、生地がついてこなければ完成。



上/豆乳の代わりに100%のりんごジュースで作っても、黒糖は少し減らしてください。下/型がなくても、湯のみやマグカップで代用できます。

戦国都市

小田原と

外郎氏



北条早雲

戦国時代から小田原は東海道(箱根道)の「宿町」として発展を遂げつつありました。松原神社門前の宮前町が最も古く、新宿から東は現在の国道1号線、山王橋の辺りにかけて「宿町」として栄えていたと推測されています。

戦国都市小田原に、外郎氏は北条早雲に招かれ1504年京都から小田原に居を移しました。室町時代初期(1368年)に中国から渡来した主筋をもつ外郎氏は葉の輸入をする日明貿易にもかわり遣明船の正使にも任ぜられる被官(守護や大名に従属関係をもつ地頭、荘官、国人など)だったそうです。そんな外郎氏をなぜ早雲は小田原に招いたのでしょうか? そのひとつに広域に商いをしていたことが外郎氏の小田原招致の主な理由であったと考えられています。現在と違い、当時は全国の情報を収集する手段は乏しかったので、戦国時代様々な地域をまわって商いをする商人は戦国大名にとって重要な情報源だったようです。北条氏政の時代である1576年には日光町で外郎家に葉の独占販売活動を認める書状も残されています。当時、北条氏は北関東まで支配領域を広げていたことを考えれば、さまざまな情報収集が必要だったはず。戦国時代を生き抜く北条氏にとって、医薬の知識と外交力のある外郎氏のような商人を呼び寄せ都市的發展を進み始めることは戦略的にも必要だったのではないのでしょうか。

ういろ

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)

