若旦那の肖像

第九回　大正二年創業　小田原瓦斯株式会社　十四代目　小田原市扇町一丁目三〇番地一三号

読者プレゼントあり。詳しくは、巻末のプレゼントコーナーをご覧ください。

メンバー募集中☆「おとなりさん」のホームページはこちら。http://otonarisan.info/

手づくりおやつ

フルーツゼリー

いよいよ夏本番。今回のおやつは、厳しい暑さが続く夏の午後にぴったり！

スイカ、メロン、オレンジ、りんごなどお好みのフルーツを入れて作る、見た目にも涼しいゼリーです。

キウイやパインなど、タンパク質分解酵素を含むフルーツはゼラチンが固まらない場合がありますので火を通すか、缶詰を使ってくださいね。お湯をお好きなジュースや、牛乳、豆乳などに変えるとレシピが広がります。

冷えたフルーツとすっきりした甘さのゼリーで、涼しさを感じてこの夏を乗りきりましょう！

材料（グラス約三つ分）
- すいか、メロン、オレンジ、りんごなど　適宜
- お湯　二五〇cc
- 粉ゼラチン　五グラム
- 砂糖　四〇グラム
- レモン汁　大さじ一

作り方
① フルーツ類は1.5cm角に切る。
② お湯に粉ゼラチンを振り入れて、よく混ぜ溶かす。
③ ②に砂糖、レモン汁を加えまぜて粗熱をとる。
④ 粗熱が取れたら、フルーツをグラスに並べ③を流し入れ、冷蔵庫で一時間以上冷やし固める。

上 / フルーツはスプーンでくり抜いてもOK！ マンゴーやチェリーも合いますよ。
下 / レモン汁を入れすぎると固まりにくくなる場合がありますので注意してください。

小田原再発見の書　第九回

『『ういろう』にみる小田原 早雲公とともに城下町をつくった老舗』

深野 彰

小田原には、創業１００年を超える企業が多くあり、また驚くべきことに江戸時代以前から続く企業もあります。なかでも小田原で５００年の歴史を重ねる「株式会社ういろう」は、この街を代表する老舗と言えます。

「ういろう」の名をもっとも世に広めたのは、市川團十郎の歌舞伎十八番「外郎（ういろう）売」でしょう。有名な長台詞は、いまでもアナウンサーや俳優の発声・滑舌訓練に使われています。

戦国時代、約１００年間にわたって関東に君臨した北条氏。勇猛な武将が治めた小田原城下は、室町から戦国の世に花開いた豊かな文化都市でもありました。和歌、連歌、絵画、一節切（ひとよぎり）、茶の湯などが盛んで、京の都からも多くの文化人が小田原を訪れました。

北条早雲に招かれて京から小田原へ移住した外郎（ういろう）家は、薬品製造を生業としながらも、北条家の重臣として「軍師」「外交」などの役割を担っていたとされます。

本書は「ういろう」の歴史を縦糸に、小田原にかかわる人々を横糸にして小田原の歴史と今を描いています。京都時代から数えて６５０年も続く外郎家の現当主、外郎 武 氏へのインタビューによって明らかにされる外郎家の歴史を知ると、読者の皆様はきっと小田原の街を歩いてみたくなるでしょう。

また、現在市内で活躍されている方々にお集まりいただき、「これからの小田原」というテーマで座談会を行い、その記録を巻末に収録しました。

深野 彰 著
小和田哲男氏（静岡大学名誉教授・小田原ふるさと大使）絶賛！
新評論刊　**定価一九四四円**

広告

ういろう
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）