



八幡

ま
ち
な
か
探
検

「八幡」という地名は、長治二年（一〇五）に源頼義の次男である加茂次郎源美濃守義綱が長瀬神社に石清水八幡宮の分霊を勧請合祀し「八幡宮」と呼ばれていたことから、その名が付いたと言われています。他にも、幕末の頃、家から他人の敷地を通らずに八幡宮まで行けるほどの土地を持つ財閥家「八幡屋」があったことが由来という説もあるとか。

現在は、八幡東ニュータウンとして新しい家が立ち並びます。附近には桜並木が続き、4月中旬になると桜のトンネルが楽しめます（p16参照）。満開も良いけれど、散り際の花びらが風に舞う様子も趣がありますよ。春の陽気に誘われ桜を見ながら歩くもよし、夜桜やドライブコースにもおすすめの場所です。



東加茂駅（昭和60年頃）

東加茂駅（蒲原鉄道）

東加茂駅は、昭和橋から八幡地区に向かった先にありました。蒲原鉄道は大正12年開業。五泉駅から村松駅を經由して加茂駅を結ぶ路線として多くの通勤・通学客を運びました。東加茂駅は昭和5年7月に完成、同年11月に加茂駅が建設されるまでは終点駅だったため、他の駅よりも敷地が広く、立派な駅舎があり列車の交換場所となっていました。昭和60年3月には加茂駅と村松駅間が廃線となり役目を終えました。

ご飯やお酒がすすむ たくあんの油炒め



たくあんは酸味が多いほど良い味に！

作り方

1. たくあんは食べやすいよう細く切り、水を入れたボールに30分～1時間くらい浸して塩抜きします。
2. 温めたフライパンにサラダ油を入れ、水気を切ったたくあんを中火で2分程炒めます。
3. みりん、めんつゆ、うまみ調味料（我が家は「いの一番」）で味付け。最後にゴマをふりかけで完成！

誠流 ここがポイント！

- ・たくあんの塩抜きは塩分が少し残るくらいが丁度良いです。
- ・めんつゆと「いの一番」の相性がバツグン。
- ・酸味の効いた味が好きな方はプレーンヨーグルトを50gほど加え、さらに1分ほど炒めてみて！

どこで 佐野さんちのたくあん 手に入るの？

佐野さんの元気なお母さんが六斎市で販売しています（場所は穀町/アオミ電気商会さんの裏付近）。六斎市は4と9のつく日に開催。新鮮な野菜や果物、鮮魚、生花等が売られています。

レシピ提供

有限会社 佐野組
代表取締役 佐野 誠さん

【住 所】加茂市加茂新田3290

【電 話】0256(53)1131



材料 (5人分)

- ・たくあん.....200g
- ・サラダ油.....大さじ2
- ・みりん.....大さじ2
- ・めんつゆ.....大さじ2
- ・うまみ調味料.....適量
- ・ゴマ.....適量

「すっぱいたくあんが苦手…」
という方におすすめ！

ビタミンを含む米ぬかで漬けたたくあんは乳酸菌発酵食品でもあり、体にとっても良い食品です。冬から春にかけて漬けたたくあんは酸味が増し、そのまま食べるには少しすっぱいので、我が家では昔から調理して食べていました。油で炒めることで体に良いものを逃すことなく食べやすくなるんですよ。

とても簡単なので一度おためしあれ。



佐野 誠さん