

# 大館さんぽ

Oodate sanpo

国指定登録有形文化財

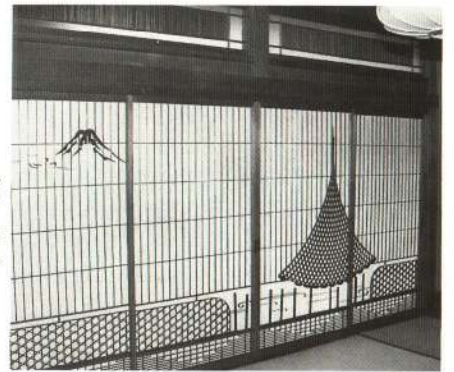
## 桜櫓館

(旧桜場家住宅)



桜櫓館は、市制前の最後の大館町長桜場文蔵氏の私邸です。大館旧市街地にあつて、たび重なる大火に見舞われながら奇跡的に現存する昭和初期の数少ない本格木造建築で、二階の屋根根に突き出るような四方ガラス窓の展望台が特徴となっています。桜場氏は「この展望台から一人眼下の街を一望しながら町政に思いをめぐらせた」・・・との言い伝えが残っています。

この建物の見どころは、展望台のほかにケヤキの大梁と長尺・幅広の床板、秋田杉の長押も継ぎ足すことなくすべて長尺が使用されている点。優れた建具・欄間彫刻を有する書院や武家屋敷に見られ



る格式の高い「起り破風」の玄関も一見に値します。昨年七月八日、国の登録有形文化財に指定。

館内には、わが大館の代表的な先覚者狩野亨吉とその周辺の人々を紹介するコーナーも設けられています。桂城公園の桜とともに、大館の歴史を楽しんでみてはいかがでしょうか。

休館日・毎週月曜日

月曜日が祝日の場合は開館

開館時間・9時30分～16時30分

入館料・無料

問桜櫓館 電話 8950



## 今月のレシピ

### ヘルシーハンバーグ



1人分エネルギー300キロカロリー  
(つけ合わせを含む)

今回号から始まりました保健センター栄養士による料理コーナーです。身近な材料を使って、手軽にできる料理を毎月紹介します。

「健康は食事」から、今夜の食卓にいかが?!

#### 材料 (4人分)

- ・豚ひき肉……………300g
- ・焼き豆腐……………150g
- ・玉ネギ……………小1個
- ・塩……………小さじ1/4
- ・こしょう……………少々
- ・油……………適宜

#### 作り方

- ①玉ネギをみじん切りにして電子レンジで3分間加熱する。
  - ②ボールにひき肉、焼き豆腐、玉ネギ、塩こしょうを入れ、粘りがでるまでよく混ぜる。これを4つに分け、小判型に丸める。
  - ③フライパンに油をしいて②を焼く。
  - ④ゆでたホウレン草とニンジンの甘煮を添える。
  - ⑤好みのソースを添えて出来上がり。
- ※写真は、だし汁にしょうゆ・みりん・シイタケの千切りを加えたものを煮て、水溶き片栗粉でとろみをつけたもの。

#### (一口栄養メモ)

バランスの良い食事をとるために、主食・主菜・副菜の3つのお皿を食卓にそろえましょう。