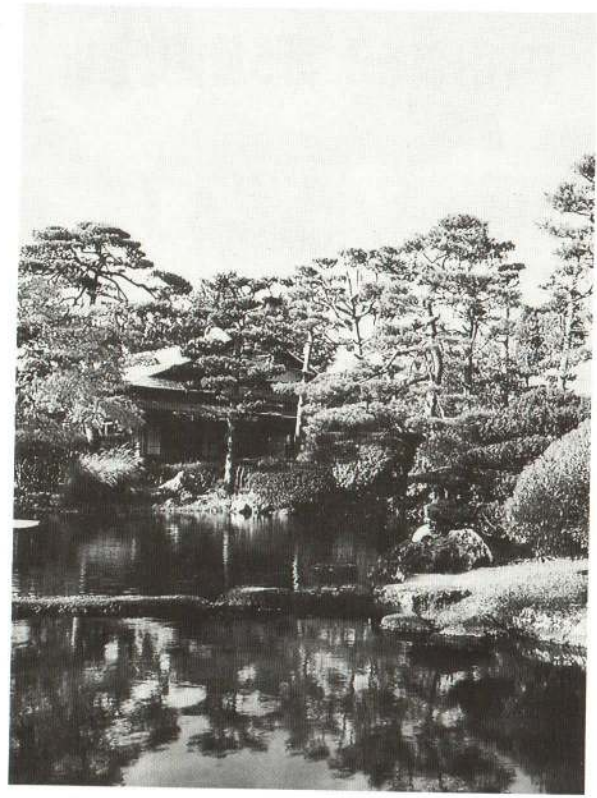


# 大館さんぽ

Odate sanpo

鳥潟家の歴史と京風庭園

## とり がた かい かん 鳥 潟 会 館



鳥潟会館は、花岡地区で代々肝煎(庄屋)を務めた鳥潟家の屋敷で、京都帝国大学名誉教授(日本外科学会会長)鳥潟隆三博士の生家です。また、無線電話器の発明で世界的に注目された工学博士鳥潟右一や奇術・軽業興業で世界をまたにかけた鳥潟小三吉が幼年期をすごした家で、敷地内の附属郷土資料庫には三人に関する資料が展示されています。

建物は三〇〇年余りの歴史をもつもので、いたるところに肝煎としての鳥潟家のありさまがしのべれます。昭和十一年から約五年の歳月をかけて延べ一千人を超える京都の木工、左官などの手によって、補修と増築がなされました。

鳥潟会館の見どころは、京都庭園造りの第一人者「植治」の高弟



柏谷幸作が作庭した庭園。京都から運ばれた大きな鞍馬石、茅葺き屋根の茶室など京風の情緒豊かな回遊式庭園は、建物とともに東北有数の文化遺産といわれています。毎年七月には「街の茶会」が行われます。離れの茶室でお茶を立てる姿はまさに風流のひとつ。歴史ある会館内や緑豊かな庭園を静かに楽しんでみてはいかがでしょうか。



**休館日**  
年末年始及び第一、第三日曜日

**使用料**  
庭園の使用は無料ですが、建物の使用は有料です(見学無料)

**問** 花岡出張所 ☎46-2212

## 今月のレシピ アジの香り漬け



1人分エネルギー210キロカロリー

酢のきいたタレで季節の魚をおいしく食べましょう。酢は食欲を増進させ、薄味でもおいしく食べることができます。また、殺菌効果もあるので、暑さに向かうこれからの季節、酢を活用しましょう。

**材料(4人分)**

- ・アジ……………4尾
- ・小麦粉……………大さじ3
- ・サラダ油……………適量
- ・玉ねぎ……………1/2コ
- ・青じそ……………4枚
- ・酢……………大さじ1と1/2
- ・しょうゆ……………大さじ1と1/2
- ・砂糖……………小さじ2
- ・酒……………小さじ1

**作り方**

- ①アジは頭と内臓、せいごを取り、3枚におろす。
- ②玉ねぎは薄切りにして、軽く水にさらしてから水気を切る。青じそはせん切りにする。
- ③パットにAのタレと②を合わせる。
- ④水気をふきとったアジに小麦粉をまぶし油で揚げ、揚げ次第③に漬け込む。タレが魚にからまったら、野菜とともに器に盛りつける。

**一口メモ** 鶏の唐揚げなどは、下味をつけてから揚げるよりも、揚げた後に塩、コショウをふったり、甘酢やドレッシングをからめると、少ない塩分でおいしく食べることができます。