

# 大館さんぽ

Odate sanpo

創立100周年を迎えた

## ちゅうおうとしょかん 中央図書館



市立栗盛記念図書館当時の建物  
— 本村 茂さん（有浦1丁目）提供 —

大館市立中央図書館は一九〇一年（明治三十四年）秋田県北秋田郡立図書館」として創立され、今年で百周年を迎えました。

中央図書館の歴史は「栗盛教育団」の存在を抜きにしては語る事ができません。明治四十三年、当時の大館を代表する文盲の資産家・栗盛吉右衛門が私財を投じて創設した財団で、育英（奨学資金の貸与）事業により多くの人材を世に送り出しました。

昭和二十六年、栗盛教育団は市制施行直後の大館市に教育団事務所所の土地、建物、資料などを寄贈現在の市役所敷地にあった当時の「市立大館図書館」は、寄贈された建物に閲覧室などを増築して移転しています。昭和二十八年、その名称を「市立栗盛記念図書館」



現在の中央図書館

と改称。昭和五十八年に現在の近代的な建物に改築されるまで、木造二階建てのモダンな洋館は、大館市民の文化拠点として長く親しまれました。

中央図書館の特色は、秋田のいにしえを知る資料『真崎文庫』を所蔵していることです。明治期の秋田を代表する民間学者・真崎勇助が収集した約二千百点もの古文書で、この中には昭和三十三年、県の重要文化財に指定されている菅江真澄の著作集（絵日記を含む四十余点）が含まれています。この『真崎文庫』もまた、栗盛吉右衛門の孫・倉松が大正十二年に購入したものです。

正面玄関前には栗盛教育団顕彰碑が建てられ、栗盛家顕彰文のプレートも建物に埋められています。また、郷土が生んだ二代にわたる碩学狩野良知、亨吉父子を顕彰する石碑もあります。読書に疲れたら、郷土の先人に思いを巡らしてはいかがでしょうか。

## 今月のレシピ トマトとワカメの サラダ



1人分エネルギー97キロカロリー

年中出回っているトマトですが、トマトといえばやっぱり夏。この時期、お日さまの光をいっぱい浴びたまっ赤なトマトは、動脈硬化予防に役立つリコピンが豊富になり、味も最高です。ワカメを添えた冷たいサラダでどうぞ。

- 材料**（4人分）
- ・トマト……………2個
  - ・干しワカメ……………10g
  - ・タマネギ……………50g
  - ・パセリ……………少々
  - ・しょうゆ……………大サジ2
  - ・サラダ油……………大サジ2
  - ・酢……………大サジ3
  - ・さとう……………大サジ1
  - ・生姜汁……………小サジ1
- 作り方**
- ① トマトは厚さ5mmの輪切り（大きいトマトは、縦半分に分けてから輪切り）にする。
  - ② 干しワカメは水にひたして戻し、よく洗う。長いものは食べやすく切り、水気をよくとる。
  - ③ タマネギとパセリはみじん切りにし、ふきんに包み、水洗いしてしぼる。
  - ④ Aに③を混ぜ合わせる。
  - ⑤ 皿に①②を盛り、上から④のドレッシングをかける。

**一口メモ** トマト1個は約200g。トマトを1個食べることで、1日に必要な野菜量（300g以上）の約半分をとることができます。なお、ミニトマトなら約20個になります。