若旦那の肖像

第六回　明治二十年創業　志村屋米穀店　五代目　小田原市浜町四丁目三番三号

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。

食欲の秋だね☆「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

ふんわりパンケーキ

温かい飲みものがおいしく感じる季節がやってきましたね。肌寒い日には、焼きたてのパンケーキとお好きな飲みものを用意して、お家の中であったかおやつはいかがでしょう？　外から帰ってきたお子さんにも喜ばれること間違いなしです！

ふんわりとさせるコツは、生地を冷蔵庫で寝かすこと。粉に水分をしっかり吸わせることで、柔らかな仕上がりに。さらに片栗粉を入れることで、ふんわりなのに、しっとりもちもちのおいしいパンケーキになるのです。

豆乳の量が少なめだとよりふっくら、多めだとよりもっちりの食感に。お好みの分量を見つけてくださいね。

材料（4～5枚分）

☆薄力粉 一五〇グラム　☆片栗粉（または葛粉）大さじ二
☆てんさい糖 大さじ三　☆ベーキングパウダー 小さじ一
☆塩 ひとつまみ
・無調製豆乳 二〇〇～二二〇cc　・油 適量

作り方

① ☆の材料をボウルに入れ、粉がふわっとするまで泡立て器でよく混ぜる。

② ①のボウルに豆乳を加えて、なめらかになるまでゴムベラなどでしっかりと混ぜ合わせる。

③ ボウルにラップをして、冷蔵庫に入れて少し寝かせる。

④ フライパンに油を敷き、③の生地をお好きな大きさに広げて中火で焼く。プツプツと小さい気泡が出てきたら裏返し、蓋をして一分ほど焼けば完成！

上 / 生地は 20～30 分冷蔵庫で休めます。
下 / 気泡が 2、3 個出てきたら裏返しましょう。

広告

開館十周年　外郎（ういろう）博物館のご紹介

第六回

小田原市本町にあるういろう本店敷地内の外郎博物館、なかに入ると、時が止まっているかのような空気感に包まれます。現在の小田原市内で〝いにしえ〟の感覚を味わうことができる数少ない場所でもあります。

二階の天井の梁には明治18年築の文字がはっきり残っており関東大震災でも倒壊を免れた建物です。

このお蔵を利用して平成17年夏に外郎博物館を開設致しました。常設展示されている数々の品物の中には「外郎家」の敷地内から出土した中世（戦国時代～江戸時代中期頃）の生活用品もあります。数百年前の日本人の物造りの素晴らしさが感じられます。

現存する明治、大正期の「水桶」や「ちょうちん」からは、資源の乏しい日本において100年以上使い続けることを前提に作られた、技術が垣間みれます。

その他、独特の店構えの理由、「ういろう」の名の由来、お菓子と薬の起源や歌舞伎十八番「外郎売」との関係の説明。600年を超える「外郎家」とのつながりがある京都祇園祭の山鉾の一つ「蟷螂山」（とうろうやま）や遠州森町山名神社に残る天王祭舞楽等もご紹介しています。

小田原の歴史や文化を考えるうえで外郎博物館を是非訪れてみてはいかがでしょうか。入館無料です。ご希望の方はご来店の際、店員にお気軽にお申し付け下さい。

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）