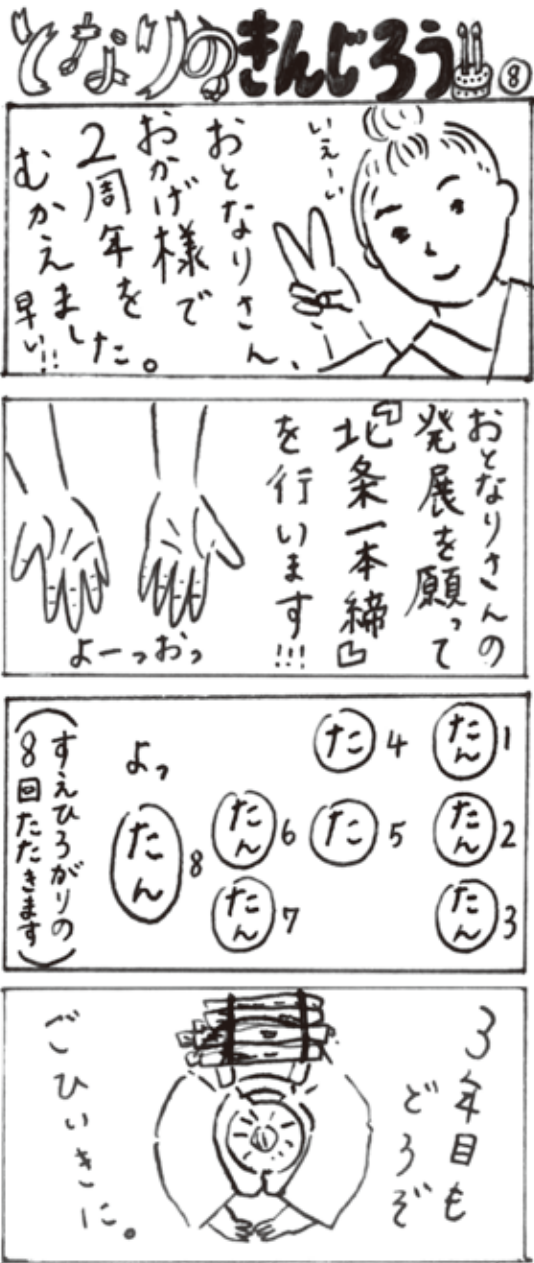


若旦那の肖像

第八回 大正十年創業 柳屋製パン合資会社 四代目 小田原市南町二丁目三番地七号



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。



「よっ」のとこが肝☆「おとなりさん」のホームページはこちら。<http://otonarisan.info/>

ちづくりおやつ

豆の味噌 砂糖がけ



行楽シーズン到来！日中は、汗ばむ陽気になることもあって、じりじりした夏の暑さを思い出しますね。今回のおやつは、お茶うけにはもちろん、ビールや日本酒にもぴったりです！行楽のお供にいかがでしょうか。たれにピーナッツを混ぜてから、トロトロのままでなかなか固まらず、戸惑うかもしれませんが、時間をおくとちやんと固まってバラバラになりますので、気長に見守ってくださいね。時々混ぜるとバラバラになりやすいですよ。

材料(どんぶり一杯分)
・素煎りピーナツ二〇〇グラム・赤味噌大さじ一
・てんさい糖 一五〇グラム・水大さじ三

作り方

- ①素煎りピーナツは一〇〇度以下のオーブンで温めておく。
- ②なべに砂糖と水大さじ3を入れて火にかけ、沸騰した後、泡が細くなったら火を止め、赤味噌を入れて木べらでよく混ぜる。
- ③②に温めておいたピーナツを木べらで混ぜ、クッキングシートを敷いたパットへ移し、さます。
- ④粗熱が取れたら、菜箸や手でピーナツをひとつずつ離す。缶などに保存する。



上/泡が細くなったら火を止める。
下/最初はベタベタしているが、冷めてくるとバラバラになるのでご心配なく！

平成二十八年五月一日 新・小田原城が開城!!

第八回

小田原城は北條の時代、天正9(1581)年から天守が存在したという説があります。この初代小田原城は寛永10(1633)年の震災まで存在したそうですが、ほとんど資料が残っていません。寛永10年より再建された二代目小田原城には、寛永11年(1634)に、三代將軍徳川家光が天守閣に登り、展望を楽しんだという記録が残っており、絢爛豪華なつくりだったといわれています。その二代目も元禄16年(1703)の大地震の時に、お城のほとんどの建物が倒壊・焼失してしまいます。その後宝永3年(1706)に再建された三代目は、明治3年(1870)の廃城まで小田原のシンボルとしてそびえていました。

四代目といわれる現在の小田原城天守は昭和35(1960)年に市制20周年の記念事業として復興。宝永時代の再建時に作成された引き図(設計図)や模型を参考に、鉄筋コンクリートで外観復元したものです。この度、耐震改工事を行い、外装内装とも一新されました。

小田原城天守同様、震災による倒壊をくりかえし復興してきた、ういろうの店舗(八棟造り)。小田原城と間違える観光客の方々もいます。現在の建物は「江戸初期の八棟造り(やつむねづくり)を再現した」ものです。独特の店構えは、外郎(ういろう)家の伝統の一つ、北条時代から、幾度か建て替えながら城下町の名物として、家伝業や菓子と共に親しまれてきました。



大正時代のういろう店舗の写真。



江戸時代の八棟造り(東海道名所図絵より)

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)



広告