

# 好きです まねばし

## 特集

## 前橋の和菓子

- 伝統を受け継ぐ若き和菓子職人
- 前橋菓子まつり
- 幻の前橋の銘菓
- 和菓子の歴史
- 健康的といわれる和菓子
- 和菓子で季節を感じよう
- 和菓子の由来
- 和菓子の味わいいろいろ

伝統行事を訪ねて

江田の獅子舞

トピックス TOPICS

第74回日本学生氷上競技選手権大会

前橋だんべえ踊りフェスタ

有名・無名の前橋人

持田盛二(もちだもりじ)

前橋うまいもの発見!

うまい和菓子は、ここだんべえ!!

前橋の建造物

「小林家住宅」

前橋イベント情報

「つまかんべえ」読者アンケート



# 伝統を受け継ぐ若き和菓子職人

現在、前橋市内には100軒以上の和菓子店がありますが、その中でも活躍している若き和菓子職人（菓匠）を紹介します。



## えい こう どう (有)栄光堂

前橋市昭和町2-4-9  
TEL 027-232-5265  
FAX 027-232-5275  
URL <http://www.eikoudo.com>  
eメール [webmaster@eikoudo.com](mailto:webmaster@eikoudo.com)



創 業 / 昭和30年 今年で47年目  
営業時間 / am 9:00 ~ pm 7:00  
定 休 日 / 無  
駐 車 場 / 4台可

むろおか かずてる  
室岡 和輝さん(40歳)3代目

東京の「鉢の木」(杉並区阿佐ヶ谷)に4年間修業した後、24歳で実家を継ぐ。和菓子屋ではなかなかお目に掛かれないクッキーも製造販売しており、前橋では珍しく自分の店で小豆からあんこを作っている。「いつも安全で美味しく、個性的な和菓子を作ることを心掛けており、お客様第一主義をモットーとしている。」「上毛野里」は、絹から取れたシルクパウダーを餡に入れたお菓子であり、古き前橋を思い起こすようだ。

取り扱い製品

季節の和菓子、手作りクッキー

前橋市に因んだ菓子

上毛野里、赤城吹雪、赤城の松、利根山水  
県外の人にお勧めしたい前橋市の観光スポットは？  
敷島公園



## きん せい どう 金清堂

前橋市岩神町3-18-8  
TEL 027-231-4839  
FAX 027-231-4839  
創 業 / 大正5年 今年で88年目  
営業時間 / am 9:00 ~ pm 6:30  
定 休 日 / 水曜日  
駐 車 場 / 4台可



取り扱い製品

季節の和菓子、焼き菓子、最中、だんご

前橋市に因んだ菓子

「赤城の里だより」「敷島公園の桜」

県外の人にお勧めしたい前橋市の観光スポットは？  
ばら園  
(ばら園に因んだお菓子を作ってみよう。)

かない しげと  
金井 重人さん(38歳)3代目

静岡県富士宮市の「藤太郎本舗」に修業した後、現在に至る。「良い材料を使い、手間暇を惜しまずに美味しい菓子を作ることを心掛けています。そして、お客様にお菓子を提供するだけでなく、夢を与えたい。」と熱く語る若旦那。お店にはすぐに売切れてしまう女子高生に大人気の「いちごミルク大福」や「ゆずかすていら」などアイデアいっぱいのお菓子がある。

# 菓子まつり 前橋

毎年、6月ごろ、普段あまり講演活動しない一流芸能人をお呼びしての講演会を開催している。また、講演会が始まる前の時間を利用し、前橋菓子組合・青年会員による菓子づくり体験教室、実演、野点、喫茶、販売などのコーナーを設けている。今年で25回を迎える。

## 市制施行110周年記念 ＜第25回前橋菓子まつり＞

日 時 / 未定

場 所 / 群馬県民会館

主 催 / 菓子まつり実行委員会  
(前橋菓子組合・前橋菓子青年会)

共 催 / 前橋広域物産振興協会

後 援 / 前橋市・前橋市観光協会・前橋商工会議所・  
前橋コンベンションビューロー





日本屈指の小麦の生産地である群馬県。小麦といえば、パンとかうど  
 んを思いつぎますが、今回はお菓子をとり上げてみたいと思います。お  
 菓子の中でも日本古来の風習、四季を表し、健康食品でもある「和菓子」。  
 そして、郷土が育てた、「前橋の和菓子」を特集します。



### 御菓子処 つちや

前橋市荒牧町553-2  
 TEL 027-231-8329  
 FAX 027-233-0036  
 創業 / 昭和2年 今年で75年目  
 営業時間 / am 9:00 ~ pm 7:00  
 定休日 / 水曜日  
 駐車場 / 5台可



町田 秀俊さん(35歳) 3代目

高校を卒業後、サラリーマンを経験し、店の新築を機に東京の和菓子屋で修業ののち帰郷。「素材を選んで美味しいお菓子を作り、お客様になるべく安く提供したい。でも私はまだ修業の身ですから。」と謙虚なお言葉。昔からこの店の饅頭は定評である。餡といい、外皮といい実にバランスが良くおいしい。



取り扱い製品  
 朝生菓子、季節の和菓子、慶弔菓子  
 前橋市に因んだ菓子  
 製品では無いが地粉  
 (小麦粉・上新粉)を使っている。  
 県外の人にお勧めしたい前橋市の観光スポットは？  
 グリーンドーム前橋、  
 上毛大橋から観る風景



### (株)風の子本舗 森庄

前橋市朝日町3-13-1  
 TEL 027-243-4141  
 FAX 027-224-3364  
 創業 / 昭和11年 今年で66年目  
 営業時間 / am 9:00 ~ pm 7:00  
 定休日 / 無  
 駐車場 / 3台可



森川 庄司さん(37歳) 3代目

東京の日本菓子専門学校を卒業し、静岡県伊東市の「石舟庵」にて修業。3年目で父親の病気を機に帰郷し、現在に至る。「子供からお年寄りまで愛される菓子を作りたい。そして、先代の名を汚さないようにしたい。」と強い信念の持ち主。

前橋市民なら一度は耳にしたことのある店名。店内に芸能人が来店した時の写真が、いくつも飾ってあることがそれを証明している。

取り扱い製品

慶弔菓子、季節の和菓子、焼き菓子  
 前橋市に因んだ菓子  
 「風の子」、「城跡暴中」、「風神どらやき」  
 県外の人にお勧めしたい前橋市の観光スポットは？  
 広瀬川の遊歩道

## 幻の前橋の銘菓

### 片原饅頭

『片原饅頭』で有名な「志満屋本店」。まだ記憶に新しい1996年(平成8年)3月19日前橋市千代田町の片原通りにある志満屋本店が創業から164年で幕を閉じた。ここの饅頭の特徴は餅米と麹で酒種を作り、小麦粉と混ぜ合わせ、酒種の発酵の力で饅頭を膨らませる非常に手間のかかる製造法。後継者難で閉店を余儀なくされたが、甘さを控えたこし餡と翌日には硬くなった皮の風味が懐かしい。

### 萩の餅

明治の初め、現在の前橋中央児童遊園の西側道路沿いに「坡宜亭」という茶屋があった。『萩の餅』が有名で、道路から棧橋を渡って二階から出入りする変わった建物で萩原朔太郎、室生犀星など多くの文人が集う文化サロンであったようである。『萩の餅』は、道明寺粉、白玉粉、葛などを使った餅を白餡、胡麻などで包んだもので5個1組。明治期の「前橋繁昌記」などに前橋の名物として紹介されている。市民団体「波宜亭倶楽

部」が、一昨年からの「萩の餅」を復元し、前橋の名物として復活させる運動を続けている。

復元された『萩の餅』



(写真提供：波宜亭倶楽部)

# 和菓子の歴史



古代人にとっての菓子は、天然の果物や木の実であり『菓子』であったと考えられています。

その後、穀物加工の技術が生まれ「餅・団子」が作られるようになり、甘葛煎（あますらに）など葛あまちゃを煮詰めた甘味が生まれたり、米もやしから飴が作られたりしました。

時代が進み遣唐使が大陸に渡るようになり、唐菓子（からがし）が移入され、粉をこねたり油で揚げるなどの技術が伝わりましたが、多くは祭神用として尊ばれたようです。

やがて茶が伝わって喫茶の習慣が発達します。

その頃になると菓子も趣向をこらすようになり製菓技術は飛躍的に進歩します。また、南蛮菓子も渡来し、カステイラ、ポーロ、ビスカウト、こんべい

糖、有平糖あるへいなどが紹介されましたが、これらの菓子の製法が和菓子の発展に大きく寄与しました。

江戸時代になると京都を中心とした「京菓子」と江戸を中心とした「上菓子」が競い合っ、和菓子製造技術は大きく発展し、現代の和菓子とほとんど変わらない優れたものが数多く生まれました。

そして、明治となり、西洋菓子が伝わりますが、これも和菓子の成長にとって大きな影響をもたらしました。

古代の穀物加工技術の発展に加えて唐菓子、南蛮菓子、西洋菓子の影響を受けた和菓子の技法は、さらに日本独特の文化と伝統の中で育まれて今日を迎えているといえましょう。

# 健康的といわれる和菓子

食べ物と健康との関係が注目を集めています！！

和菓子には自然のめぐみがいっぱい。

太陽をいっぱい浴びて育てられた小豆やいんげん、手亡（てぼう）などの豆類、餅米や米粉、小麦粉などの穀類、いも類やごま、寒天、砂糖など、どれをとっても自然の中で育てられたものばかりです。

## 植物性たん白質が豊富に！！

和菓子には植物性たん白質が豊富に含まれているのをはじめ、そのほとんどが植物性の栄養素で、コレステロールの要因といわれる動物性脂肪はほとんど含まれていません。



## 砂糖の甘さも健康には必要！！

砂糖は甘いだけではありません。

ほとんど純粋な炭水化物で、身体に必要なエネルギー源や、脳や神経のエネルギー源であるばかりではなく、脂肪を燃やしてエネルギーにかえるという重要な役割をはたしています。

バランスのとれた食生活のためには砂糖は欠かすことのできないものなのです。

## あん餡は、すーぱーまん！！

餡の原料となる小豆など豆類は世界が認める栄養の宝庫です。

小豆を煮て食べたり、その煮汁を飲むと脚気（かっけ）や腎臓、腫物（はれもの）に効果があるとよく聞かれますが、漢方医学では現在でも脚気（かっけ）、黄疸（おうだん）、下痢、便秘、腫物（はれもの）や湿疹（しっしん）を治すため食事療法に利用されています。

## 「おめざ」ってご存じですか？

昔の習慣で「おめざ」というのがあります。

「めざ」は、目が覚めることを言いますが、子供が目覚めたときに与えるお菓子の類を「おめざ」と言います。

朝から、甘い物を口にするのはチョット……と思われるかもしれませんが、糖分が、脳や神経を活性化させる働きがあることは科学的にも証明されています。

ですから、朝に甘い物を食することは、体にも脳にも良いことなのです。これに日本茶を飲めば、お茶に含まれるカテキンなどの効能から生活習慣病の予防にもなり、現代人にとって最適といえます。

科学の発達していない頃の習慣ですから、昔の人の知恵はすごいとあらためて感心させられてしまいます。

## 食物繊維もいっぱい！！

食物繊維は消化酵素で分解されない未消化成分で分子レベルの微小な物質ですが人体にとって大事なものとされています。

可溶性（ペクチンなど）と不溶性（セルロースなど）があり、腸のぜん動を助け、消化過程全体の調節に重要な働きをしており、大腸ガンの予防や糖尿病にも効果があるといわれています。

食物繊維は、餡の原料となる豆類や和菓子によく使われる寒天に豊富に含まれていますので、和菓子を食べると自然に食物繊維を摂取することができます。



# 和菓子で季節を感じよう

桜もち、草もち、柏もち、水羊かんなどは季節の訪れを告げる和菓子といえます。また、和菓子という小さな形の中に自然の風物を映しとって、季節の移ろいに一足早く美しい姿をみせてくれます。



## 和菓子の

# 由来

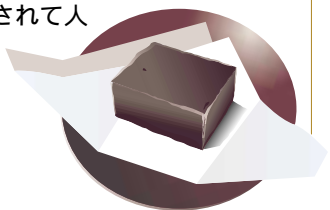
和菓子には、花鳥風月や自然の風物、和歌俳句や文学、郷土の歴史や地名などから生まれた「菓銘」がついています。

ここでは、ごくポピュラーな和菓子の由来をご紹介します。

### 金鰐（きんつば）

徳川5代将軍綱吉の頃、小豆餡をうるち米の粉で包んで焼いた焼餅が京都に生まれ「ぎんつば」といって庶民にたいへん喜ばれたと言います。そのぎんつばが享保（1726年頃）の頃、江戸に渡って来たといわれ、江戸風の工夫を凝らして銀よりも金が上というので「きんつば」になったと言われています。

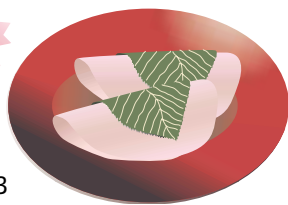
刀の鰐（つば）の様に円型に薄くしたもので（現在は四角く切ったものが多い）、吉原土手付近や日本橋魚河岸付近に屋台店が出されて人気を博したと言われている。



### 桜餅

江戸向島の長命寺（3代将軍家光の命名）の門番であった下総国の山本新六が、元禄の頃、向島堤の桜の落葉の掃除に追われ、この葉をしょうゆ樽に漬けて売ってみたが、あまり売れなかったため、桜の葉を塩漬にして、小麦粉を溶いて薄く焼いた皮に小豆餡を包んで、塩抜きをした桜の葉で包んだ。

これが花見客などに大評判となり江戸名物のひとつとなったと言われている。



### 柏餅

柏餅は江戸時代から端午の節句には必ず用いられました。

柏の木の古い葉は新芽が育つまで枯れないので子孫繁栄の縁起の良い葉とされたことや、柏餅を包む手つきが神前でかしわ手を打つ姿に似て、武運を祈願する端午の節句にふさわしいという意味もあったと言います。

もともと柏の葉は古代から食器として用いられていたこと、また、柏の葉の薬効なども理由のひとつに挙げられると言います。



### おはぎ、ぼた餅

ぼた餅の名の起りを仏教に求める説もあるようですが、ここでは素直に「倭漢三才図会」に書かれている「牡丹餅および萩の花は形、色をもってこれを名づく」とあるのを信じたいところです。

萩の花、おはぎというのは女性の言葉という説もあります。

また、一名「隣しらず」とも言われたこともあるようですが、これは餅といいながら臼でつかないで隣の人に聞こえないところから言われた江戸風のシャレ言葉のようです。

いずれにせよ根本に「共食信仰」があることは事実で、彼岸に仏前に供え、また親類、近隣にも配る習慣が生まれたのです。

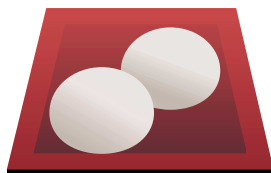


### 饅頭（まんじゅう）

まんじゅうは中国から伝来したもので名前も蛮頭、蔓頭、包子などの文字を用いて呼ばれていました。

中国の三国志で知られています諸葛孔明が南蛮を征した時に瀘川という川のほとりで激しい風浪にあい、これをしずめるために人を殺してその人頭を川の神に捧げる風習があると聞き、人の頭かわりに小麦粉に羊や豚の肉を包んで祭壇に供えるようにしたという伝説にはじまると言われています。

その後、日本に渡って肉を食べない風習の中で現在のまんじゅうが生まれてきたと思われます。

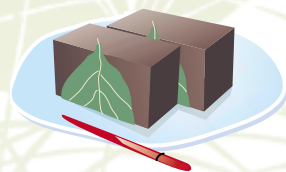


### 羊かん

羊かんについては平安時代末期の書にも現われており、羹（あつもの）として唐の国より伝来したものとあります。

元々は鳥獣、魚介を使ったものだったのですが、肉食をしない風習の日本では、汁の中に肉に似せた形や色のもの（穀類などをこねて作ったもの）に変化してきました。その中味だけが取り出されて蒸菓子として珍重されたのが羊羹（ようかん）の始まりで、その頃は現在でいう蒸し羊かんの様なものであったと思われる。

その後歴史の中で発展し、現在の煉羊かんなどが生まれてきました。



## 和菓子の味いろいろ

和菓子といえば「お茶」という事になりますが、珈琲や紅茶との相性もなかなかのものです。

昔は、珈琲といえば砂糖やクリームを入れて飲む人が多かったため、和菓子と一緒に味わうという発想がありませんでした。しかし、最近ではブラックで、ストレートで、香りを楽しむという飲み方も増えています。となれば和菓子との相性はがぜん深まります。

めずらしいと言えば、ウイスキーやブランデーのお供に和菓子を食べると良いという方もいます。

アフターディナーのひととき、ガラスの器にくだいた氷を敷き、その上にサイの目に切った羊かんを盛って楊枝を添える。

甘いものと食後酒の相性は世界中が認めているものですが、和菓子もその仲間入りができると思います。皆さんのアイデアで素敵な味わい方を楽しんでください。

もっと和菓子を極めたい人は...

全国和菓子協会URL <http://www.wagashi.or.jp>

# 伝統行事を訪ねて

シリーズ14

## えだ ししまい 江田の獅子舞

前橋市江田町

江田の獅子舞の奉納日は3月19日と10月9日の鏡神社の祭日である。

1人立ち3匹の獅子にカンカチが付き、4人で舞う。前獅子、中獅子、後獅子の3頭で、中獅子が雌である。大地を踏みしめ、悪魔を鎮める動作である。穏やかな舞の繰り返しであるが、そのことがむしろ本来の獅子舞の姿である印象を強く与える。

その起源は明らかではないが、慶応年間に群馬町の稲荷台より伝わったものと言われている。

かつては、本祭りの時に、渡り拍子で自治会長宅、祝い事等があって獅子を招いた家、町内、寺の順序で回って歩いていた。舞い手は役者と呼ばれ、氏子のうちで惣領だけが継いだものであったが、現在は保存会を結成してその伝統保持に努めている。



獅子舞の踊り

# TOPICS

## 第74回日本学生氷上競技選手権大会 (冬季国体リハーサル大会) 1月6日(日)~9日(水)

来年1月25日(土)~29日(水)までの5日間、第58回国民体育大会冬季大会スケート競技会・アイスホッケー競技会が前橋市関根町の群馬県総合スポーツセンター(アイスアリーナ)をはじめ、高崎市のサンピア高崎、伊香保町の群馬県総合スポーツセンター(伊香保リンク・屋内リンク)で開催されます。それに先立ち国体リハーサル大会を兼ねて日本学生氷上競技連盟主催の選手権大会が同じ会場を使用して開催されました。



なお前橋市で開催されたフィギュアの大会には選手・役員あわせて180人が集い熱戦が繰り広げられ、4日間で延べ1,500人が観覧いたしました。成績では男子が日本大学(1部)、岡山大学(2部)・女子では東北福祉大学(1部)、日本女子体育大学(2部)がそれぞれの部の総合1位の栄冠を勝ち取りました。

また、来年の国体では選手・役員のほか報道や視察員など関係者4,300名の参加が見込まれるため、前橋市教育委員会では国体推進室を設け、スタッフが準備に追われています。

## 前橋だんべえ踊りフェスタ

前橋市が今年市制施行110周年を迎えるにあたり、記念イベントの一つとして6月9日(日)にグリーンドーム前橋で行われます。

当日は、基本だんべえ踊り・創作だんべえ踊り・子供だんべえ踊りなどの他、観光物産展も行われます。

だんべえ踊り同様、鳴子を使う全国の踊り団体と前橋市の友好都市であるイタリア・オルヴィエート市からも参加を予定しています。

詳しいお問い合わせは、前橋だんべえ踊りフェスタ実行委員会事務局(前橋市企画調整課 ☎027-890-6512 ダイアルイン)まで。



## Part 4 有名・無名の前橋人

昭和の剣聖

持田 盛二 (もちだ もりじ)

1885~1974

持田盛二は1885年(明治18年)勢多郡下川淵村鶴光路(現在の前橋市鶴光路町)に生まれました。父の善作は法神流の達人であり、農業を営みながら道場を開いていたので、盛二は6才から父や兄について剣道を学び始めました。厳しい父と兄の指導を経て青年となった盛二は、京都の大日本武徳会本部武術教員養成所に入所し剣道の腕を磨きました。1927年(昭和2年)42才で日本最年少の範士となり、1929年(昭和4年)には皇居内にて行われた御大展記念展覧武道大会で優勝し日本一の剣士となりました。その後警視庁の師範等を歴任し後進の指導に勤め、1957年(昭和32年)剣道10段、1961年(昭和36年)紫綬褒章をおくられました。





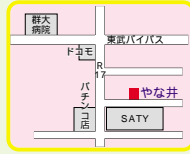
# 前橋 うまいもの発見!!

# うまい子菓は

# ここだんべっ!!

## 厳選した材料で作る やな井

前橋市国領町2-23-16 TEL027-231-6681  
 営業時間 9:00~19:00  
 定休日 日曜日



和菓子店『やな井』は国道17号前橋SATYの北側にあります。柳井敏男さん、美代子さんご夫婦が昭和28年創業し、49年目をむかえる老舗です。40年間、和菓子の製造卸しをしていましたが、9年前に現在の店舗で和菓子の販売を始めました。

常時15品もの工夫を凝らした和菓子は、作りたての物をその日のうちに食べていただく事を心がけ、毎日午前4時からご夫婦で丹念に作っています。

大人気の豆大福はその日の天気や季節によって作る数が違います。原材料は新潟のこがね米のもち米・北海道の赤えんどう・小豆とご主人が厳選した材料を集めておいしい豆大福をつくっています。豆大福はあんこの甘さにお餅の塩加減が程よく調和し、あまいものが好きな方はもちろん、苦手な方も食べられる当店自慢の一品です。

今の季節は、さくら餅もよく売れています。通年楽しんで頂ける草もちやお団子も、もちもちしていておいしいと男女を問わず、お客様より喜ばれています。

すべて手作りなので数に限りがあり、午後にはほとんどの商品が終わってしまう人気の和菓子です。

お薦めは、

- 豆大福 120円 さくら餅 110円
- 草餅 100円 おだんご 60円~(1本)



## 安さと出来立てにこだわる 十紋字

前橋市上小出町2-23-24 TEL027-234-2971  
 営業時間 11:00~19:30  
 定休日 月曜日



純粋な和菓子だけでは物足りないとの声から日野自動車(国道17号沿い)北のガソリンスタンド角から西に100mほどの地で昭和52年から営業なさっている十紋字さんにお邪魔しました。小さな店内はまさに甘味処にふさわしい雰囲気、家族連れやカップル、それと男性客の常連さんも多いとのこと。人気の白玉クリームあんみつは「できる限り出来立てを出す」と言うご店主の島津さんのこだわりが見え隠れる逸品です。注文してから10分ほどかかる待ち時間がおいしさを作り出してくれているのです。物によってミツやあんも変える職人技に甘党以外も必ず満足するでしょう。

値段の安さと職人による手作りのおいしさを提供することで有名なこちらのオススメはアイスクリームワッフル。焼きたてのサクサクしたワッフルにアイスクリームの冷たさがすばらしく合う絶品で「おいしい甘さ」と言う記憶だけを残します。春には(4月20日~10月31日まで)36種ものかき氷がメニューに加わり楽しみも倍増いたします。春先の散歩の際にぜひ立ち寄ってその確かな味を堪能してみてください。

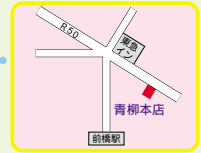
- 特製クリームあんみつ 750円
- ところん 250円
- ワッフル(全種) 各400円



皆様のアンケート結果をもとに人気の高かったうまい和菓子のお店をそれぞれ編集部が総力を挙げて取材しましたのでここにご紹介致します。

## 四季折々のオリジナル和菓子 青柳本店

前橋市本町2-15-2 TEL027-224-3769  
 営業時間 9:00~18:00  
 定休日 水曜日



青柳本店は国道50号と前橋駅前けやき通りの五差路の交差点近くにあり、創業は明治3年という市内屈指の老舗です。

現在の経営者は五代目にあたる長谷川基雄さんで、東日本製菓技術専門学校の講師もされています。

多々あるお菓子の中でも、「糸くるま」は前橋の歴史にふさわしい、糸の街をイメージして作られた一品です。青芽柚子の香りをほのかに包み蔦の形に仕上げた風味豊かな生菓子で昭和23年から製造されているそうです。

青柳本店の他の名物としては「福おこし」があり、380年の伝統を保つ前橋の初市に福を興す「福おこし」と喜ばれ万客に親しまれているそうです。

取材中に出していただいたお茶と練切の花椿に口を付けたところ、それほど甘みは強くなく素材を生かしたしっかりとした味で感激しました。それもそのはず、青柳本店では四季折々のオリジナル茶席菓子の注文生産も請け負っているそうです。

最近では生活環境からは季節を感じさせる自然が減り、季節感が少しずつ希薄になっている中、和菓子で季節の移り変わりを感じ、味わえるということに驚きました。

お薦めは、

- 糸くるま 60円(1個)
- 福おこし 500円(1袋 但し、1/2~1/9までの限定販売)



郵便はがき

料金受取人払

3 7 1 8 7 9 0  
7 0 7

前橋中央局  
承 認  
2353

差出有効期間  
平成14年5月  
31日まで

前橋市大手町二丁目12-1  
(前橋市役所内)

前橋市観光協会 行

切手を貼らずに  
お出しください



【しめ切り：4月末日】

【本誌に関するご意見・ご感想・ご要望などをお聞かせください】

|       |   |      |     |
|-------|---|------|-----|
| 【お名前】 |   | 【性別】 | 男・女 |
| 【ご住所】 | 〒 |      |     |
| 【年齢】  |   | 【職業】 |     |

# 前橋の建造物

所在地 前橋市小坂子町

## こばやしけじゅうたく 小林家住宅

小林家住宅は、小坂子町にある赤城型民家である。赤城型民家とは屋根の中央が切り落とされており、養蚕の時に二階の採光と通風をよくするために工夫されたものである。

赤城南麓にみられる民家の形からこの名がついた。

屋敷の裏にはこんもりとした屋敷森が広がり、屋敷の東南には石垣が築かれ、ヒバの垣根がめぐっている。白壁の長屋門、どっしりとした母屋、倉が一带として屋敷を築いている。

母屋は十九世紀後半に建てられたもので、桁行九間半（約18m）、梁間五間半（約11m）、棟高は8mほどの堂々たる入母屋造りの家である。

芽萁き屋根の正面中央を三間ほど切り込み、板戸になっている。

個人のお宅なので見学はできないが、県立歴史博物館に模型があり、建物の構造もよくわかるようになっている。



小林家住宅（提供：小林壽明氏）

### 前橋イベント情報

お問い合わせは前橋市観光協会事務局まで

#### 第3回前橋シティマラソン

期日 4月28日(日)  
場所 グリーンドーム前橋(発着点)

#### 敷島公園まつり

期日 4月29日(月)  
場所 敷島公園

#### 敷島浄水場開放

期日 5月3日(金)～5日(日)  
場所 敷島浄水場

《市制施行110周年記念》

#### 大室公園まつり

期日 5月12日(日)  
場所 大室公園 園内一円

#### ばら園まつり

期日 5月18日(土)～6月9日(日)  
場所 敷島公園ばら園

《市制施行110周年記念》

#### 前橋だんべえ踊りフェスタ

期日 6月9日(日)  
場所 グリーンドーム前橋

#### 前橋七夕まつり

期日 7月4日(木)～7日(日)  
場所 市街地中心部(メイン会場)

日時・場所については予定です

## 「うまかんべえ」読者アンケート

(<http://www2.wind.ne.jp/sukidesu/>)

前橋うまいもの発見!

### 「うまい餃子は、ここだんべえ!!!」

《例》

| 店名          | 種類   | いち押しの品     |
|-------------|------|------------|
| 飯店          | 焼き餃子 | 焼き餃子       |
| 選んだ理由       |      | 所在地        |
| 口の中で広がるあの食感 |      | 前橋市大手町 - - |

| 店名    | 種類 | いち押しの品 |
|-------|----|--------|
|       |    |        |
| 選んだ理由 |    | 所在地    |
|       |    |        |

| 店名    | 種類 | いち押しの品 |
|-------|----|--------|
|       |    |        |
| 選んだ理由 |    | 所在地    |
|       |    |        |

| 店名    | 種類 | いち押しの品 |
|-------|----|--------|
|       |    |        |
| 選んだ理由 |    | 所在地    |
|       |    |        |

ご協力ありがとうございました。

### 前橋うまいもの発見!

### 「うまい餃子はここだんべえ!!!」

「うまい和菓子は」はいかがでしたか。日本古来の風習・四季を思い浮かべながら、日向ぼっこでお茶と一緒に! な～んてのんびり気分もいかがでしょう。

さて、今回のアンケートは中華の定番「餃子」です。そのお店独特のこだわりの具の餃子から、これはめずらしいというかわり餃子まで。みなさんのおすすめを教えてください。

左のアンケートハガキに、《店名》・《種類》・《いち押しメニュー》・《選んだ理由》・《所在地》をご記入いただき、投函してください。

また、本誌についてのご意見・ご感想・ご要望などもお聞かせください。「好きですまえばし」のホームページでもアンケートを募集しています。

情報をいただいた読者の方の中から、抽選で粗品をプレゼントさせていただきます。尚、当選の発表は発送をもってかえさせていただきます。【しめ切り・4月末日まで】

### 問い合わせ先

前橋市観光協会事務局  
前橋市商業観光課 ☎027-224-1111 前橋市大手町二丁目12-1  
前橋商工会議所業務課 ☎027-234-5111 前橋市日吉町一丁目8-1

JR前橋駅観光案内所 ☎027-221-0167 前橋市表町二丁目29-16  
前橋旅館ホテル協同組合 ☎027-231-8693 前橋市大手町三丁目5-13  
前橋市ホームページアドレス <http://www.city.maebashi.gunma.jp/>  
「好きですまえばし」ホームページアドレス <http://www2.wind.ne.jp/sukidesu/>