

岡崎熊吉の墓



# 【まち再発見55】

## 岡崎熊吉の墓

元治元年（1864年）7月19日京都でおこった「禁門の変」で来嶋又兵衛に先んじ蛤御門で戦死した岡崎熊吉をご存じますか。彼は天保3年（1832年）に生まれ、10歳で萩藩に仕えた父を亡くしました。20歳で結婚し、赤川にある妻の実家近くに居を構えました。1女1男に恵まれたものの、幕末維新の波にのまれ32歳の若さで命を落としました。生前、武士はいかに今が平和でも常に戦場へ向かう覚悟が必要と武芸に励み、心身の練磨を怠ることはなかったそうです。戦陣に臨む場合にそなえての訓練として、よく生米や生魚を食べていたといわれています。生きた小鮒に味噌をつけて口に入れる時、魚の頭から先に入れると、口の外で魚がしっぽをふつて顔一面が味噌だらけになるので、しっぽから口に入れるよう家族に教えていたというエピソードも残っています。京都から母と妻子のもとに届けられた遺髪は、赤川虚空蔵堂境内に埋葬され墓標が建てられました。

### 今月のおすすめ料理

## 「和風ジャーマンポテト」

～ほんのりしょうゆ味の香ばしい一品です～



#### 材料（4人分）

じゃがいも	2個程度(300g)	バター	8g
長ねぎ	4本(300g)	薄口しょうゆ	小さじ1
ベーコン	40g	黒こしょう	少々

#### 【1人分栄養価】

エネルギー 133kcal / たんぱく質 3.3g / 脂質 5.7g / 塩分 1.1g

- ≪≪≪
- 作り方**
- ①じゃがいもは皮をむき、1cmの半月切りにし、水にさらしてラップにくるみ、電子レンジで1～2分加熱し、柔らかくする。
  - ②長ねぎは3cmの長さの斜め切りにし、ベーコンは幅1cmの短冊切りにする。
  - ③フライパンでベーコンを炒め、一度とりだす。
  - ④一度フライパンをきれいにし、バターを溶かし、じゃがいも、長ねぎを炒め、薄口しょうゆで調味する。
  - ⑤④を器に盛り、ベーコンのをせ、黒こしょうをふる。



#### 食事バランスガイド

今回の料理は「副菜1つ」に該当します。