



硫酸瓶の  
モニュメント



# 【まち再発見 59】

## 硫酸瓶のモニュメント

市内には、本物の硫酸瓶などを使ったモニュメントや瓶垣が数多くあり、なにげなく見ている景色の中に溶け込んで山陽小野田市らしさを醸し出しています。

写真のモニュメントは平成8年に現在の小野田橋が整備された際に建てられたもので、小野田橋付近がかつての硫酸瓶の出荷拠点であり、当時「おわに船」と呼ばれた船に積まれて出荷されていたことから、この場所に建てられたそうです。また、モニュメント上部の硫酸瓶には、かつての旦の皿山の風景が描写されています。

このような硫酸瓶を使ったモニュメントは次の場所にもあります。みなさんもどこにあるか探してみたいかがでしょうか。

（モニュメントの場所）  
小野田橋たもと、浜田町第2高千帆橋たもと、旦橋東側、湾岸道路、栄町市消防団小野田分団車庫前庭、市民館、東沖緑地公園内、小野田工業高校内

### 今月のおすすめ料理

## 「アスパラの梅肉和え」

～サッパリした和え物で野菜を食べよう～



#### 材料（4人分）

アスパラガス	200g	梅干	1個
えのき	100g	濃口しょうゆ	小さじ1
酒	小さじ2	板のり	1枚
水	大さじ1		

#### 【1人分栄養価】

エネルギー 79kcal / たんぱく質 9.3g / 脂質 0.8g / 塩分 0.9g

#### 作り方

- ①アスパラガスはゆでて、3cm長さの斜め切りにする。えのきは石づきをとって、ほぐして酒と水を入れた鍋で煎り煮する。
- ②梅干は種を取り除き、梅肉を包丁でたたいて刻み、しょうゆを入れて合わせ衣をつくる。
- ③①と②をよく和える。
- ④板のりを焼いて細かくちぎっておく。
- ⑤器に③を盛り、④をちらす。

■保健センター監修 ■山陽小野田市食生活改善推進協議会（埴生校区担当）



#### 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。