

どうかん屋敷跡



有帆角石地区に、古くから「どうかん屋敷跡」といわれる遺構があります。高さ約1mの石垣が水路に沿って長さ約50mにわたり、築かれています。両側に幅約80cmの築地塀跡らしき石組みが見られ、中世時代の石組みの手法をつかがうことができます。石垣前面の田地には内堀、外堀の小字名があり、地形から推測して近郷を領地とした中世豪族の屋敷跡と考えられます。また、近くにある岩崎寺観音堂に掲げられている鰯口に「明徳3年（1392年）道乾」と銘が記されていますが、その人物の屋敷跡と考えられます。この「どうかん屋敷跡」は、平成6年に市指定文化財として登録されました。

12月2日(日)には、この「どうかん屋敷跡」のほか、歴史的遺跡が多く存在する有帆地区を巡る「第4回さんようおののだふるさとウォーキング」が開催されます。ぜひ参加してみたいかがでしょうか。詳しくは、8ページをご覧ください。

【まち再発見 64】

どうかん屋敷跡

今月のおすすめ料理

「里芋の練りごま和え」

～里芋のぬめり成分で免疫力を高めよう～



材料（4人分）

里芋	中8個(400g)	練りごま(白)	大さじ2
白ごま	大さじ1	しょうゆ	小さじ2
ねぎ	20g	A 砂糖	小さじ2
		白みそ	小さじ1
		みりん	小さじ1

【1人分栄養価】

エネルギー 138kcal / たんぱく質 3.9g / 脂質 6.3g / 塩分 0.5g

作り方

- ①里芋は皮をむいて縦2等分に切り、熱湯で5分ゆでたら、ざるに取って水気を切る。
- ②ねぎは小口切りにする。
- ③ボウルにAを合わせ、①を加えて和える。
- ④器に盛って、白ごま、ねぎを散らす。

食事バランスガイドとは？

1日に「何を」「どれだけ」食べたらいいかという目安を、コマのイラストで示したものです。それぞれの食品グループ量の単位は「つ(SV)」で表します。今回の料理は「副菜1つ」に該当します。



食事バランスガイド