



小野田セメント
徳利窯



【まち再発見 72】

小野田セメント徳利窯

窯の形が徳利に似ていることから「徳利窯」と呼ばれ親しまれている小野田セメント徳利窯は、明治16年に造られたセメントを製造するための焼成窯です。国内に現存する唯一の堅窯として貴重な産業遺産で、正式名称を「旧小野田セメント製造株式会社堅窯」といい、平成16年に国の重要文化財に指定されました。セメント製造最盛期には12基の窯が稼動していましたが、明治後半から大正にかけて新型の窯が稼動すると、徳利窯はその使命を終え、大正2年に廃止されました。

現存している徳利窯は創業時に設置された4基の窯の一つで、一番西側にあつたものを改造して大型化したものと判明しました。築造後100年以上経過しており、平成15年の補修時に屋根が架けられ現在の姿となっています。

この徳利窯は、所有会社のご好意により見学ルートや駐車場が整備され、午前8時から午後4時までなら、いつでも見学できます。旧小野田市の発展の原動力となったセメント産業の、価値ある遺構を眺めながら、先人の偉業をしのび、思いをはせて見ませんか。

今月のおすすめ料理

「アスパラガスとえびの中華風卵とじ」

～卵がふんわりとやさしく、春を感じる一品です～



材料（4人分）

グリーンアスパラガス	150g	しょうゆ	小さじ1
玉ねぎ	1/2個(100g)	酒	大さじ1
えび(無頭)	200g	片栗粉	小さじ2
しょうが汁	大さじ1/2	B	
卵	2個	L	水
中華スープの素	大さじ1/2		小さじ4
A		ごま油	小さじ1
L	水		
	1と1/2カップ		

【1人分栄養価】エネルギー 118kcal / たんぱく質 13.8g / 脂質 3.8g / 塩分 1.0g

作り方

- ①アスパラガスは根元の固い皮をむき、1cm幅の斜め切りにする。玉ねぎは1cm幅のくし切りにする。
- ②えびは殻をむき、背に切り込みを入れて背わたを除き、しょうが汁をかける。
- ③卵は溶きほぐしておく。
- ④中華鍋にAを入れ煮立て、玉ねぎ、アスパラガスを加えて1～2分煮る。えびを加えて再び煮立たせる。えびの色が変わって丸くなったら、しょうゆ、酒で調味する。
- ⑤Bの水溶き片栗粉を加えて煮立て、とろみが付いたら、溶き卵を回し入れ、卵がふんわり浮いてきたら火を止め、仕上げにごま油を加える。

■保健センター監修 ■山陽小野田市食生活改善推進協議会（出合校区担当）



今回の料理は「副菜1つ、主菜2つ」に該当します。