



火箱と石炭問屋
奉納石祠



【まち再発見 73】

「火箱と石炭問屋奉納石祠」

火箱という名前の由来は、かつて高泊開作の灌漑用水のため、有帆川に石堰を造り、取水口に樋箱を取り付け、用水路に流していました。この取水口付近を石井手、その対岸を樋箱から火箱と呼ぶようになったといわれています。

有帆川に架かる第一高千帆橋（共和町）の東土手、火箱に花崗岩で造られた石祠が立っています。この石碑は石炭問屋が商売繁盛と航海安全を祈念して奉納したもので、多くの石炭問屋の屋号と名が刻まれています。明和2年（1765年）、火箱に石炭積荷場が設けられ、石炭船の運上銀を徴収し、有帆川の通行札を渡していました。やがて有帆炭が三田尻塩田などへ多量に出荷されるにつれ、火箱に石炭問屋が集まるようになり、この付近は、とても賑わう市がたつようになりました。その市は現在も、5月の第2日曜日に有帆公民館周辺で開催される「有帆市まつり」（6ページ掲載）として引き継がれています。

今月のおすすめ料理

「たけのこの生春巻き」

～旬のたけのこの歯ごたえがアクセント。野菜をしつかりとれる一品です～



材料（4人分）

たけのこ	100g	生春巻きの皮	4枚
ブロックベーコン	50g	A	ゆずこしょう 小さじ1/2
かにかまぼこ	8本(64g)		酢 大さじ1/2
豆苗	30g		しょうゆ 大さじ1
レタス	50g		マヨネーズ 大さじ1/2

【1人分栄養価】エネルギー 124kcal / たんぱく質 5.3g / 脂質 6.2g / 塩分 1.6g

作り方

- ①たけのこは 1cmくらいの棒状に切り、だし汁（材料別）で煮ておく。
- ②ブロックベーコンは 1cm角の棒状に切り、豆苗は長さ10cmに切る。レタスは太めの千切りにする。
- ③生春巻きの皮に霧吹きで水を吹き、しんなりしたら、かにかまぼこ、豆苗、たけのこ、ベーコン、レタスをのせてしっかりと巻き、食べやすい大きさに切って器に盛る。
- ④Aを合わせてタレを作り、③をつけていただく。

■保健センター監修 ■山陽小野田市食生活改善推進協議会（厚狭校区担当）



今回の料理は「副菜1つ、主菜1つ」に該当します。