



旧小野田銀行



【まち再発見 76】

〽旧小野田銀行〽

山口銀行の前身である小野田銀行は、笠井順八翁が地元の商家たちから須恵村内に銀行がなく困っているとの相談を受け、旧知の仲であった百十銀行の木梨信一頭取に設置方法を教わり、明治32年（1899年）4月26日に開業しました。

開業日の新聞には、「小野田銀行の開業式本日、須恵村報恩寺において開業式を挙行。頭取・笠井順八氏」と記事があり、翌月の新聞には「小野田銀行 当座預金・日歩1銭5厘」と広告が掲載されていました。当時の店舗は、本町東角にあつたそうです。

その後、大正12年（1923年）6月、百十銀行と合併し、百十銀行小野田支店となり、さらに昭和19年3月31日、1県1行主義により、百十・宇部・華浦・大島・船城の5銀行が解散し、山口銀行が設立され、同年4月1日から山口銀行小野田支店となりました。

大正初期に建てられた小野田銀行本店新店舗は現在も住吉本町にあり、コンクリートブロック造の外観は、小野田セメント山手倶楽部によく似ています。現在は、山口銀行の倉庫として使われていますが、4本の円柱で支えられた神殿を思わせる正面ポーチや凹凸のあるブロックは、えも言われぬ風情があります。

今月のおすすめ料理

「牛肉と夏野菜のカレーチャンプルー」

～夏バテ防止に香辛料を効かせて～



材料（4人分）

牛バラ薄切り肉	200g	しょうゆ	大さじ2
ゴーヤ	1本(150g)	カレー粉	大さじ1・1/2
赤ピーマン	50g	酒	大さじ2
黄ピーマン	50g	みりん	小さじ2
きゅうり	4本(320g)	和風だしの素	小さじ2/3
玉ねぎ	1/2個(100g)	サラダ油	大さじ1

【1人分栄養価】エネルギー 353kcal／たんぱく質 8.4g／脂質 28.5g／塩分 1.7g

作り方

- ①ゴーヤは薄い半月切りする。切ったゴーヤは水にさらして、水気を切っておく。赤・黄ピーマンは縦薄切り、きゅうりは縦半分に切り、1cm幅の斜め切りにし、玉ねぎは薄切りにする。牛肉は7～8mm幅に切る。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、牛肉を中火で炒める。色が変わってきたら、ゴーヤ、玉ねぎを入れて、しんなりするまで炒める。
- ③きゅうりと赤・黄ピーマンを入れ、さらに炒め、Aを加え手早くからめて火を止める。



食事バランスガイド

今回の料理は“副菜2つ、主菜1つ”に該当します。