



小野田高等学校



【まち再発見 84】

小野田高等学校初代校長 粟屋活輔

元治元年（1864年）に厚狭郡郡村の厚狭毛利家側医栗屋行蔵の嫡子として生まれた活輔は、幼少のころに厚狭毛利家12代毛利英之輔の御陪伴（遊び相手）を務めていたことから、10代元美の夫人で女子教育の先駆者である毛利勅子からも可愛がられて育ちます。東京大学医学部予科を病気で中退。明治17年（1884年）4月に東下津の自宅にある書齋で私塾「如不及堂」を開き、教育者の道を進みます。塾はのちに念願の中等教育機関へ発展を遂げ、明治36年（1903年）に現在地への移転と同時に「長門興風学校」となり、さらに明治39年（1906年）に5年制の「私学興風中学校」へ移行します。この中学校の初代校長を活輔が務め、改編を繰り返しながら、現在の県立小野田高等学校になりました。学校の正門階段を上ると、正面に活輔の立派な頌徳碑があり、教育に情熱を注ぎ私財を投じて学校を運営した活輔は、旧厚狭郡の文教の父として今もなお慕われています。

今月のおすすめ料理

「地場産野菜のからし酢味噌和え」

～旬の野菜で春を感じられる一品です～



材料（4人分）

| | | | | |
|--------------|----------|---|-------|------|
| ゆでたけのこ | 100g | A | 酢 | 大さじ2 |
| ネギ三昧(またはわけぎ) | | | 酒 | 大さじ1 |
| | 1束(100g) | | みりん | 大さじ1 |
| 春キャベツ | 100g | | 白みそ | 大さじ2 |
| にんじん | 50g | | 練りからし | 小さじ1 |
| かにかまぼこ | 40g | | 砂糖 | 小さじ2 |
| | | | 白いりごま | 小さじ1 |

【1人分栄養価】 エネルギー 85kcal / たんぱく質 4.0g / 脂質 1.1g / 塩分 0.9g

作り方

- ①ネギ、キャベツをゆで、ネギは3cm長さに切り、キャベツは1cm幅の細切りにする。にんじんは千切りにしてゆでる。
- ②たけのこは3cm長さの薄切りにする。かにかまぼこは2cm長さに切り、細かく裂く。
- ③ボールにAを合わせ、①と②を入れて和える。
- ④器に③を盛り付け、上からひねりごまをふりかける。



今回の料理は「副菜1つ」に該当します。

健康増進課監修 ■山陽小野田市食生活改善推進協議会（本山・赤崎校区担当）