



若山ゴルフクラブ  
大字郡 1867 番地



# 【まち再発見 85】

## 炭鉱史跡 若山ゴルフクラブ

日本の近代化を支えた石炭産  
業。本市も昭和中期ごろまで、  
数多くの炭鉱を有していまし  
た。

三方が海に面した若山ゴルフ  
クラブは、その炭鉱の史跡とも  
いえるゴルフ場です。昭和30年  
に出産を開始した若山炭鉱梶鉦  
業所は、海底炭田から石炭を掘  
るときに出る余分な坑内廃土（通  
称ボタ）を坑口近くの浅瀬に積み  
上げていきました。ボタを積み  
上げるうち、昭和39年にボタと  
陸続きになり、半島を形成する  
までになりました。この約10万  
坪のボタ半島が、昭和44年11月  
の炭鉱閉鎖後、洋芝の種まきか  
ら始まり約6年の歳月を費やし、  
若山ゴルフクラブに生まれ変わ  
りました。

当初は、会社内の同好会のため  
のゴルフ場でしたが、ゴルフ  
ブームの到来とともに、一般に  
開放されることになりました。  
近くには、炭鉱付属若山幼稚園  
の建物も残っており、賑やかだっ  
たころの面影が感じられます。

### 今月のおすすめ料理

## 「洋風焼きおにぎり」

～こどもの日には、こいのぼりの形で楽しく盛り付け！～



### 材料（4人分）

合挽き肉	100g	しこしょう	少々	サラダ菜	4枚(20g)
新玉ねぎ	100g	新じゃが	100g	マヨネーズ	大さじ1
アスパラガス	70g	パセリ	5g	酢	大さじ1
ご飯	300g	ほうれん草	120g	ケチャップ	適宜
砂糖	大さじ1/2	卵	1個	焼きのり	適宜
A しょうゆ	大さじ1/2	ミニトマト	8個		

【1人分栄養価】エネルギー 282kcal / たんぱく質 11.0g / 脂質 8.0g / 塩分 0.5g

### 作り方

- ①玉ねぎはみじん切りにする。アスパラガスは半分に切り、下半分は皮をむいて小口切りにする。上半分はさっとゆでる。
- ②フライパンを熱し、合挽き肉と玉ねぎ、アスパラガスの下半分を入れて中火で炒め、Aで調味する。
- ③火を止めてご飯を入れ、つぶしながら練るように混ぜる。
- ④③を8等分にしてラップに包み、手でこいのぼりの形に整えてラップを外し、フライパンで両面こんがり中火で焼く。
- ⑤じゃがいもは皮をむいて一口大に切りゆでる。や

- ⑥ほうれん草は3cm幅に切る。フライパンを熱し、ほうれん草とBを入れて炒める。卵はゆでて輪切りにする。サラダ菜は食べやすい大きさにちぎる。ミニトマトは上を十字に切り、皮を開いて花のようになる。
- ⑦皿に④をのせ、⑤⑥とアスパラガスの上半分を盛り付ける。
- ⑧ケチャップとのりでこいのぼりの模様になるように飾り付ける。

健康増進課監修 ■山陽小野田市食生活改善推進協議会（高千帆校区担当） 今回の料理は「副菜1.5つ、主菜1つ」に該当します。