



# 文化財

# 歴史感じる



映像はこちら

- 所在地 高岡町長根51番地 ☎53・77 71 (高岡コミュニティセンター)
- 開館時間 午前9時～午後9時
- 休館日 月曜日(祝日、振替休日は除く)、12月28日～1月4日
- アクセス 名鉄若林駅から高岡地域バス(ふれあいバス)路線①「高岡コミセン」下車徒歩5分、伊勢湾岸自動車道「豊田南1C」より北へ10分
- 駐車場 第1/40台、第2/70台  
※部屋利用料や申込方法などは高岡コミュニティセンターにお問い合わせください



閉塞感が募るコロナ禍において、文化に触れて心を癒したいと感じる人も多いのではないのでしょうか。今回は、明治期の建築を今に伝える建造物として市有形文化財に指定されている六鹿邸があるスポット、六鹿会館を紹介します。六鹿会館は、六鹿邸や茶室、緑あふれる庭園などを有し、敷地面積は約7,500平方メートルです。六鹿邸は、明治40年に豪農・六鹿清七<sup>むしか せいしち</sup>によって建てられました。邸内では、スギの一枚板のふすまやマツの太いはりが見られ、かつて材木商として活躍した清七の実力を感じることができます。清七の没後に六鹿家から高岡村に譲られてからは、公民館や和裁学校などとして活用され、昭和53年に市有形文化財に指定、現在も大切に保存されています。また、邸内の和室や、水屋棚などがある茶室は誰でも利用でき(利用料要)、催しやお茶会のほか、最近ではコスプレ撮影で利用する人もいます。立派な木材で造られた、歴史と文化を感じられる和風建造物は見応えがあります。



(上)「六」や家紋が付いた瓦  
(下)六鹿邸内の和室  
時代劇の世界に入り込んだかのような様子。



六鹿邸の縁側  
趣を感じる縁側で撮る写真は映えます。結婚式の前撮りで使用されることも。



敷地内の庭園  
季節の花を咲かせる木が多く植えられていて、どの季節でも楽しめます。



茶室「六鹿庵」  
茶席を囲う壁は抹茶色になっていて、遊び心を感じます。

# スポットライト

輝く市民の活躍を紹介！



第二ひまわりボランティア

てらだ しずこ  
寺田 静子 さん

丸根町在住の  
63歳。趣味は  
ヨガやエアロ  
ビクス。



映像はこちら

施設利用者の皆さんと一緒に、  
楽しく音楽に触れ合っています

軽快なピアノの音色に合わせ、元気な手拍子が鳴り響くのは、障がい者総合支援センター第二ひまわりの音楽室。リズムにのる施設利用者の前でピアノを弾いているのは寺田静子さんです。

寺田さんは、ボランティアとして17年間にわたり、この第二ひまわりでピアノを弾き続けてきました。「当時、ここで働いていた友人に誘われたのがきっかけです。施設利用者の皆さんが、少しでも多く音楽にふれられるようにしたい、という相談でした。以来ずっと、定期的に設けられた「リズムの時間」に伴奏などで参加しています」。今年の2月には、長年にわたる障がい者福祉への貢献が認められ、厚生労働大臣表彰を受賞。「私はただ、ピアノを弾くことで皆さんと楽しい時間を過ごさせてもらっている、それだけなんです」。長く続くのは、自分も楽しんでいるからだと言語する寺田さん。寺田さんの伴奏による楽しい「リズムの時間」は、これからも続きます。



シェフ直伝

とよた旬レシピ

今月のおすすめメニュー

## おからまんじゅう



今月のシェフ

小原庵

かすがい きょうこ  
春日井 京子 さん



永太郎町柳下164-5

☎65・3209

定休日/不定休

営業時間/午前11時30分～

午後9時 (月～金曜日は要

予約)

※新型コロナウイルス感染症の影響で営業時間が変更になっている場合があります。最新情報は店舗までお問い合わせください



今月の旬食材

### ダイズ

市内では上郷地区を中心に栽培されています。出荷された大豆の8割は豆腐に、残りは味噌や醤油などに加工されています。



材料 直径7センチ✕7個分

#### <具(卵の花煮)>

おから …………… 200g  
★ニンジン …… 3分の1本  
★ゴボウ …………… 50g  
★長ネギ ……… 2分の1本  
★シイタケ ……… 2個

◆水 …………… 100cc  
◆醤油 …………… 大さじ3  
◆砂糖 …………… 大さじ3  
※★にお好みの野菜を追加してアレンジも可

#### <生地>

♣小麦粉 …………… 200g  
♣砂糖 …………… 50g  
♣塩 …………… 少々  
♣ベーキングパウダー … 大さじ1  
水 …………… 140cc程度

作り方

- 1 油をひいたフライパンで細かく切った★の具材を2分くらい炒める
- 2 1に火が通ったら、おから、◆を加えて水分がなくなるまで煮る
- 3 2を冷まし、ゴルフボール程度の大きさに丸めておく
- 4 ♣を合わせてふるいにかけ、水(140cc程度)を加えてこねたら30分以上寝かす
- 5 4を50gずつに分けて、中に3を入れて包む
- 6 蒸し器に5を並べ、強火で15分蒸したら、完成♪