



稲武地域の歴史を調査

まるやま ゆうぞう

丸山 裕三 さん

御所貝津町在住の79歳。春から秋にかけて畑作業にも励んでいる。タマネギやナス、キュウリなどを栽培。ラッキョウも手作りして、家族でおいしく食べている。



映像はこちら

自分が住む地域の歴史を残したい

豊田市は今年、市の歴史をまとめた「新修豊田市史」を完成させました(6、7頁参照)。一方、自分が住む地域の歴史について、多くの資料を調査・分析し、まとめている人がいます。

稲武地域に住む丸山さん。「後世に伝えるため、今ここに住んでいる誰かがこのまちの様々なことを記録しておかないとね」。使命感とやりがいをもって活動を続けています。

稲武町役場に勤めていた丸山さんは、昭和49年に教育委員会に配属。学校史制作の過程で、地域の歴史にも触れることとなりました。また、文化財の仕事も担当していた関係で、地域の歴史資料が多く存在することも知りました。

町役場退職後も地域の歴史に興味をもち続けていた丸山さんは、平成29年に「最後の代官 今泉市右衛門」という本を制作しました。調査で、自分が住む御所貝津町は江戸時代、旗本一色氏の領地だったことや、明治時代になる直前、最後の代官(領主に代わり領地を支配する役人)を務めたのが今泉市右衛門だったことが分かっ

たと言います。丸山さんは「今泉市右衛門についてもっと知り



たくなり、豊川市教育委員会に掛け合った結果、今泉氏の末裔に会えて当時の資料を提供してもらった。だからその内容を本にして残すことに決めた」と振り返ります。資料には、地域の人々が今泉市右衛門に渡した税金の免除依頼書や金の借用書などが載っていて、丸山さんは現代の人が読めるようにそれらを活字にしました。

その後も、地域の領主や村三役の変遷、庶民が詠んだ俳諧を活字にして記録するなど、制作した本は全部で6冊にのぼります。稲武町史には載っていない内容ばかりで貴重な資料となっている丸山さんの制作本は、来年4月に開館する市博物館に収蔵されることに。

「1つ調べると新たな疑問がわくから、また調べたくなる」。探求心でいっぱい丸山さんの表情は、はつらつとしていました。





豊田市公式COOKPAD
【豊田市のキッチン】では
過去の旬レシピも掲載！ ▶



今月のおすすめMENU

ラ・ポワールパイ(ナシのパイ)

地産地食応援店「Chefs Kitchen AGRILL MOTOMACHI」の古井さんに、
とよたのナシを使った料理のレシピを教わりました。

今月の旬食材 ナシ

県下有数の産地である豊田市では、7月下旬から12月中旬まで8品種が出荷されます。甘くてみずみずしく、歯切れが良いと人気です。



材料(8個分)

ナシ …… 1個(約350g)	冷凍パイシート (18×18 ^{センチ}) …… 4枚	【A】卵黄 …… 1個
グラニュー糖 …… 30 ^{グラム}		【A】水 …… 4 ^{グラム}
無塩バター …… 20 ^{グラム}		【B】グラニュー糖 …… 9 ^{グラム}
レモン果汁 …… 5 ^{グラム}	打ち粉用薄力粉 …… 適量	【B】水 …… 7 ^{グラム}

作り方

- 1 ナシを縦に8等分にして、皮と芯を取り除き、5^{センチ}幅のイチョウ切りにする
- 2 スライスしたナシを鍋に入れて、グラニュー糖を全体にふり入れ15分程おいてナシの水分を出す
- 3 2に無塩バターとレモン果汁を入れて火にかけ、中火でバターを溶かす
- 4 バターが溶けたら弱火にする
- 5 ナシが透明になってきたら強火にして水分が少し残るくらいまで煮詰める
- 6 5をバットに移して冷ます
- 7 冷凍パイシートを直径8^{センチ}の丸型で抜き(8枚分)、薄力粉を少し振り楕円形になるようにめん棒でのばす
- 8 楕円形のパイの半分に6を乗せる ※端まで乗せず1^{センチ}程内側に収める
- 9 8のナシを乗せた側の縁に水(分量外)を塗り、パイを折りたたんでしっかり包む
- 10 天板にクッキングシートを敷いてパイを乗せ、冷蔵庫で30分程冷やす
- 11 オープンを200度に余熱する
- 12 【B】を合わせて電子レンジ600^{ワット}で30秒温めグラニュー糖を溶かしておく
- 13 10を冷蔵庫から取り出し【A】を合わせてパイに刷毛で薄く塗る。2回繰り返す
- 14 包丁の背の部分を使ってパイの真ん中に1本線を入れ、そこから外側に向かって葉脈を描くように模様を入れる
- 15 200度のオーブンで25分焼く。焼き色を見ながら途中で前後を入れ替える
- 16 焼きあがったら12で溶かしておいた【B】を塗り、冷まして完成♪

POINT!

行程9では、ナシの果汁が出てこないようにしっかりとパイの縁を合わせましょう。

今月のシェフ

Chefs Kitchen
AGRILL
MOTOMACHI

ふるい あつや
古井 敦也 さん



東新町5-43-1
☎36・6533
定休日/月曜日
営業時間/火・水・木・
日曜日 午前11時~午後
9時、金・土曜日 午前
11時~午後10時

