



土浦城下に時刻を知らせた太鼓、二百四十年前に作られたことが判明

江戸時代、土浦城の櫓門(太鼓櫓)に置かれて城下に時刻を知らせた「刻の太鼓」。今年7月から行われている修復作業で、この太鼓が今から240年前に江戸で作られたことが分かりました。

太鼓は市指定文化財(八坂神社所有)で、漆塗りの胴部に土浦藩土屋家の家紋「三石紋」が見られます。漆の塗り直しや革の張り替えのために、浅草の専門修復業者が革をはずしたところ、内部から多くの墨書が発見されました。書かれている明和7(1770)年の年号と浅草の太鼓師の名前は、制作年と作者を示すと考えられ、年代の判明している刻の太鼓の中では、3番目に古いものになります。また、他の年号の数から江戸時代に8回修復が行われたことも分かりました。太鼓は100年近くにわたり、城下に時刻を知らせたものと推測されます。

江戸時代の太鼓櫓と太鼓がともに現存している事例は希少であり、亀城公園のシンボルである太鼓櫓とともに、城下町土浦の誇るべき文化財として後世に伝えたいものです。太鼓は修復後、土浦城東櫓(市立博物館付属展示館)で展示する予定です。

問 文化課 ☎826-1111 内線5120



太鼓の内部に書かれていた墨書



土浦城櫓門 (県指定文化財)



材料・分量(2人分)

レンコン	150g	すりおろしショウガ	小さじ1/2	
ゆでて薄皮をむいた枝豆	100g	A	だし汁	1/2カップ
うなぎ(かば焼き)	20g		薄口しょうゆ	小さじ1/3
ユズの絞り汁	小さじ1強		塩	ふたつまみ
(または皮を細かく刻んだもの)			片栗粉	小さじ2
かいわれ大根	2g	ユズの皮の細切り	少々	
片栗粉	小さじ2			

作り方

- ①レンコンをすりおろして、ユズの絞り汁を混ぜる。うなぎは食べやすい大きさに、かいわれ大根は半分に切る。
- ②①のレンコンに枝豆と片栗粉を混ぜ、半分をラップの上にとり、中央にうなぎ10gをのせ茶巾絞りにする。同様にもう1個作る。
- ③②を蒸し器に入れて約10分間蒸す。
- ④Aをかき混ぜながら、とろみがつくまで火にかける。
- ⑤③を器に盛り付け、④をかけ、ショウガ、かいわれ大根、ユズの皮をあしらう。

1人分の栄養素

エネルギー	159kcal	カルシウム	69mg
たんぱく質	8.5g	食物繊維	4.2g
脂質	5.1g	塩分	0.4g

No.69 蓮まんじゅうのあんかけ

実りの秋となり、サンマやきのこ、さつま芋などがおいしい季節になりました。今月は土浦名産のレンコンを使った「蓮まんじゅうのあんかけ」を紹介します。

レンコンにはカリウムやビタミンCが豊富に含まれ、ナトリウムの排泄を促し血圧の上昇を防ぐ働きや、風邪・がんの予防、肌の調子を整えるなどの働きがあります。

枝豆は、たんぱく質やビタミンB1、ビタミンCを豊富に含み、アルコールの分解を促し、肝機能の働きを助けてくれるので、二日酔いを予防する働きがあります。

うなぎをツナに代えてもおいしくできますので、ぜひお試しください。

食生活改善推進員



木村 孝子さん 村上 文恵さん