

伝えたい

まちの遺産

郷土の偉人 田中和吉

田中和吉は明治9年(一八七六)今庄村に生まれ、郁文小学校(今庄小学校の前身)卒業後は、私塾での修学とともに家業の荒物商を手伝いながら商法のコツを学んだといわれています。



▲故田中和吉氏

彼は「少年時代は思いきって遊ぶこと、青年時代にはよく学問をすること、壮年時代には一生懸命に働くこと、老年期には社会同人への報恩に努力すること」を信条とし、勤儉力行・熟慮断行・誠実一貫を座右の銘に実業方面で成功を収めます。40歳を過ぎると、能登物産会社をはじめとして、製糸・電気・運送・建設会社等を仲間とともにわずか数年間で相次いで設立し、郷土の経済発展に尽力しました。



▲社会教化活動を目的に建設された「昭和会館」



▲明治天皇北陸御巡幸の行在所を保存した「明治殿」

報恩に捧げることを決意します。一切の営利事業と名譽職から離れ、私財を投入して社会浄化のための事業を次々と行っていきましました。そこでまず、自分の生まれ育った今庄宿の本陣及び脇本陣であった旧家の土地・建物を購入し、そこに住民のための公園(明治殿と公德園)と、講習・研修・日曜学校など今日の公民館的機能を持たせた鉄筋コンクリート3階建の社会教育施設(昭和会館)などを建設していったのです。彼は莫大な建設費用を捻出し、諸事業の計画・準備に晩年の全精力を注ぎ込みました。そして昭和8年(一九三三)春、これらの施設を通じて行う社会教化活動の推進母体として財団法人「啓潤会」を設立させますが、そのわずか10日後、それまでの心身の過労のため狭心症の発作により58歳で急逝します。必ずしも長寿ではない生涯でしたが、彼が実践した社会報恩の精神やその偉業は、長く後世に残していきたいものです。

食改

みつばちゃん 知恵袋

白身魚のから揚げにひと工夫！ さっぱりした梅酢あんかけで色合いもきれいに。薄味で召し上がれ。

「赤魚の梅酢あんかけ」

《材料(5~6人分)》

だし汁…… 1カップ

梅干…… 2~3個

砂糖…… 大さじ2

片栗粉…… 適量

えのき、しいたけ、にんじん、たけのこ…… 全体で150g

青じそ…… 3枚 (野菜は季節のものを使う。)

魚…… 一切れ70g

(赤魚、タラ、カレイなどの白身魚の切り身)

《作り方》

①だし汁をよく煮立てる。その中に梅干の種を取り除き実を裏ごししたものを加える。

②砂糖を加え味を調べてから、千切りにした野菜を入れる。よく煮えたら、その中に少量の水でいまだ片栗粉を流し込み混ぜ合わせる。千切りにした青じそは最後に混ぜ合わせる。

③魚にくさみをとるための酒をふる。しばらくおいた後、水気をとり、片栗粉をまぶして、から揚げにする。

④甘酢あんをたっぷりかける。

酢のかわりに、梅干を使って甘酢あんを作ると、とろみが続きます。

