



雲上で営まれた最先端の暮らし

火災が絶えなかった木造住宅

1年の半分が雪に覆われる松尾鉱山。そこで働く従業員とその家族は、会社創立時から、用意された木造の社宅に住んでいました。松尾鉱業(株)初代社長の中村房次郎と息子で2代目の正雄は「この地に理想郷を」との思いから、生活の近代化を目指して、最先端の設備を備えた病院や劇場などの建設を進めたほか、毎年のように社宅を整備していました。しかしながら、標高900^mに位置する松尾鉱山の厳しい環境の中で、木造建ては20年程度の寿命しかなく、また、火災もたびたび発生していました。

生活の近代化を実現した緑ヶ丘アパート

このようなことから会社では「焼けない家屋」を建てる以外に無いと、鉄筋コンクリート造りによる集合住宅の建築に着手しました。鹿島建設(株)が請け負い、昭和26(1951)年10月に完成した4階建てアパー

ト6棟は、各部屋に水洗トイレとスチーム暖房が完備。冬でも室温は25℃くらいに保たれ、当時を知る人は「吹雪の中、学校から帰ってくると、廊下から暖かかった」と振り返ります。また、敷地内にある用度(販売所)、浴場、美容院や理髪店へは各棟から廊下でつなげられ、吹雪荒れ狂う真冬でも外に出ることなく、安心して買い物などに行くことができました。

31(1956)年までに全部で11棟が建てられたアパート群は「緑ヶ丘アパート」と呼ばれ「雲上の楽園」と言われた近代的な生活と充実した福利厚生を象徴する建物となりました。



整然と立ち並び、訪れる人を驚嘆させた近代的な緑ヶ丘アパート

市食生活改善推進員連絡協議会

Vol.26

八幡平キッチン

今月は

～伝えよう郷土料理～

おからの炒め煮



1人あたり
106kcal
塩分 0.7g

調理時間
約 30分

- 今月の担当 -
松尾地区の皆さん



やませによって米が育ちにくい地域である本市では、寒さが厳しい気候でも良く育つ大豆が植えられ、その大豆を使って豆腐が作られていました。

おからの炒め煮は、豆腐を作る過程で出来るおからを使い、日常的に食べられてきた料理です。

- 材料 - 【5人分】

おから…150g	長ねぎ…50g
ニンジン…15g	乾しいたけ
ゴボウ…15g	…2と1/2枚
エノキ…15g	油…大さじ1と1/2
油揚げ…1/2枚	しいたけの戻し汁
さつま揚げ…1/2枚	…50cc
ウインナー	しょうゆ…大さじ1
…1と1/2本	みりん…大さじ1

作り方

- ① ニンジン、ゴボウ、エノキ、油揚げ、さつま揚げ、ウインナー、長ねぎは粗みじん切りにする。乾しいたけは水で戻して粗みじん切りにする。
- ② フライパンに油を敷き、中火で①を炒める。
- ③ ②にしいたけの戻し汁を入れ、弱火でゴボウがやわらかくなるまで煮る。ゴボウが煮えたら、おからを入れてしょうゆとみりんで味を付け、器に盛りつける。