【連載 07】加悦鉄道（加悦～丹後山田）開業 100 年

ガタゴト かやてつ 100年号

大正から令和へ －想い出のレール100年－

広報よさの 10 月号（No.248）では、加悦鉄道 2 号機関車と歴史まち歩きについてお伝えしました。今月は、開業からちょうど 100 年を迎える 12 月 5 日に開催するイベントについてご紹介します。

問 産業観光課 ☎ 43-9012



明治後期の交通事業!?

加悦―宮津間の主な交通運輸機関は、乗合馬車の走り継ぎでした。そのため、貨物などの運搬は大八車を使った人力と、通称「ベタ」と呼ばれた馬の力に頼るもので、水上輸送として川舟もありましたが、交通機関の不便さを一挙に緩和したのは鉄道の開通であったそうです。現在の状況からは、想像もしづらいです。

号外も発行された鉄道開通

加悦鉄道の開業は、大正15（1925）年12月5日。その約5ヵ月前の14（1924）年7月31日に、日本国有鉄道が発着する駅として、丹後山田駅（現在の与謝野駅）が開業しました。開業当日に開催された開通式には、当時の感覚・言葉で表現すると、「厳粛であり、華麗でもある」と表現された歓迎アーチが設けられ、注目を集めたそうです。また、初めて列車が到着した瞬間は、天地をゆれ動かすほどの歓声だったようです。

12月5日、開業100年のイベントを開催

丹後山田駅の開業から半年もたたないうちに開業した加悦鉄道も、加悦駅で開通式が開催されました。今年の12月には、NPO法人加悦鐵道保存会が当時の写真をもとに、2号蒸気機関車を中心に加悦鉄道資料館（旧加悦鉄道加悦駅舎）の装飾を計画されています。100年前に流行した設えや、雰囲気を体感できる機会となりそうです。

ハチクマライスが登場

また、旧加悦町役場庁舎では、商工会のご協力のもと、「ハチクマライス（右上写真）」のイベントを開催。ハチクマライスとは、昔、長距離列車の食堂車や夜行列車などで、乗務員や車掌に提供された「まかない飯」です。白米の上に目玉焼きをのせたようなシンプルな料理で、しょうゆやソースをかけて食べられていたそうです。お店によって、どんなハチクマライスが登場するのか楽しみです。

このように、加悦鉄道開業100年の日を祝して「見て・食べて」楽しめるイベントを計画中です。ぜひ、ご来場いただき、この地域の発展を牽引した加悦鉄道に思いをはせてみませんか。



12月5日、加悦鉄道資料館に入館された方に先着でプレゼントする「手ぬぐい」

来月号

今月号では、開業100年の日に開催されるイベントについてご紹介しました。来月号では、加悦鉄道資料館にあるハブ3の車両などについてご紹介します。

Let's cook! 食改さんのおうちごはん -第10回-

今月の食改さんのおうちごはんは、おせち料理の中から「たたきぎぼう」「栗きんとん」を紹介します。来月もおせち料理を紹介します。

※ 与謝野町有線テレビでも放送しています

問 保健課 ☎ 43-9022



食生活改善推進員協議会加悦支部の横谷さん（左）と大江さん（右）

たたきごぼう

材料 4 人分

- ごぼう … 100g
- 白ごま … 大さじ 4（24g）
- 酢 …… 大さじ 3（45g）
- 砂糖 …… 大さじ 2（18g）
- しょうゆ … 小さじ 1（6g）



作り方

① ごぼうは皮をこそげ、鍋に入るくらいの大きさに切り、酢水にさらします。やわらかくゆでて、熱いうちにすりこぎでたたき、5～6㎝長さに切ります。
② 白ごまは香ばしくいって、小さじ1杯分は切りごまに、残りはすり鉢でよくすります。
③ ごぼう、酢、砂糖、しょうゆを加え混ぜ合わせてできあがり。



栗きんとん



材料 4 人分

- さつま芋 …… 300g
- 栗の甘露煮 … 4個
- 砂糖 …… 100g
- みりん …… 50cc
- 塩 …… 少々
- くちなしの実 … 1個

作り方

① さつま芋は2㎝の厚さに切り、皮を筋のある部分まで厚くむき、水にさらして十分アクを除きます。
② 鍋にさつま芋を並べ、ひたひたの水、くちなしの実を加え、中火で柔らかく煮ます。
③ 煮えたら水気をきり、砂糖半量を加え、手早く裏ごしします。
④ 残りの砂糖、みりんと塩を加えて火にかけ、つやが出るまで練り、汁気をきった栗をからませてできあがり。

