

# 本丸御殿の天井に……

広報室 224-5495

小江戸川越検定の設問からテーマを選びまちの魅力を紹介します。

設問 本丸御殿の天井に残っているのは何の跡？

- ①足跡 ②ボールの跡 ③焼けた跡 ④刀の跡

昨年3月に保存修理工事が完了した川越城本丸御殿。江戸時代に造られた国内の本丸御殿のうち、現存するのは、川越城と高知城の二つだけです。川越城は、明治維新以後に、城郭内の多くの建物が解体・移築され、本丸御殿も人間島の庁舎、埼玉県第三尋常中学校（現在の県立川越高校）、たばこ工場などとして使われました。戦後は第二中学校（現在の初雁中学校）の仮校舎や屋内運動場として使われたことも。本丸御殿が建てられた嘉永元年（二四八）当時の全体図は、本丸御殿を正面に見て左側にある、県立川越高校同窓会から贈られた記念碑で見ることができます。



また、本丸御殿の大広間にある杉戸絵は、川越藩御用絵師だった船津蘭山によるもの。改修後は間近で見ることができません。そのとき、ちょっと見上げると、「あれっ？この跡はもしかして……」。本丸御殿の歴史を語る貴重な痕跡を見つけることができるかもしれません。 答え②



内のスーパーや直売所に出荷する落合喜久男さん（62歳・中福）。

保存するには、湿らせた新聞紙に包み、袋に入れて冷蔵庫の野菜室に立てると良いそうです。水菜は、カロテンやビタミンCが豊富で、カルシウムや鉄、カリウムなどのミネラル類、食物繊維も多く、バランスの取れた緑黄色野菜です。

この冬、川越産の水菜を食べてみませんか。

ようになったと言われます。また、産地から京菜という名前でも知られています。

市場には、一年中出回っているので、いつでも味わうことができる水菜ですが、本来の旬は冬です。漬物や鍋、生食など、どんな食べ方にも適しています。最近はサラダ野菜としても定着して、シャキシャキした食感が人気です。

「収穫する目安の35cm～40cmの大きさまで成長するのに、2か月半くらいかかります。寒い冬は、鍋物の食材として最適です」と話してくれたのは、市



## 水菜(みずな)

古くから京都で作られ、肥料を使わずに水と土だけで作られていたことから水菜と呼ばれる



## 「おでかけときも」なう

3月いっぱいまで、市内の観光名所や駅周辺に「ときも」がおでかけ！ 見かけたなら声をかけてね。

