

『下田年中行事』には、大昔の下田はあちこちに小さな池がある湿地帯で、人家もまばらだったと記されています。戦国時代末期の天正十八年、徳川家康が関東・伊豆を領有すると、家臣の戸田忠次が下田五千石の領主となりました。忠次は現在の海善寺付近に居館を構え、海に向かって延

びる町通り(殿小路)を中心にした町並み(伝建調査)によって、市街地(旧下田町域)の町並みが、江戸時代初期に城下町的な特徴をもって成立したことや、その後、港町として発展したこと、江戸時代の街路が、ほぼ当時のまま今日まで継承されていることがわかりました。

やがて江戸幕府が開かれると、上方―江戸航路の要所として下田湊の重要性が高まりました。下田奉行が設置され、大浦に「海の関所(御番所)」が置かれると、寄港する船が増加し、下田町は急速に拡大発展しました。江戸時代前期の寛永年間(推定)の検地帳を元に当時

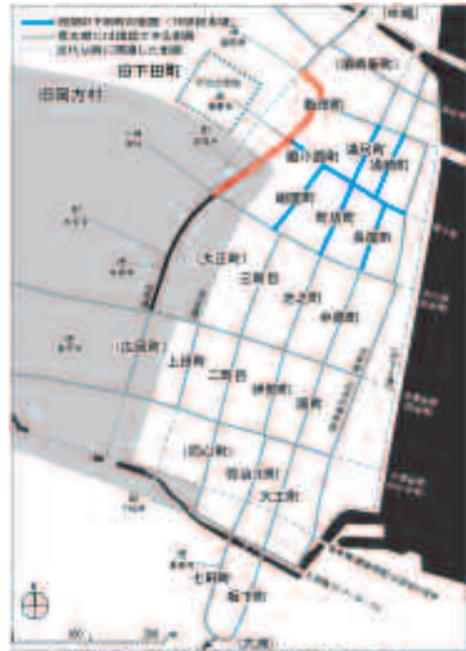
戸田氏居館の堀の名残である可能性が指摘されています。港町下田の発展

殿小路から南に向かって池之町や中原町、原町、嶋之町(伊勢町)、弥治川町、大工町などが形成され、碁盤の目状となつたのはこの頃のことです。屋敷地(宅地税)は、中原町辺りが最も高く、水際が一等地であったことは港町であった証と言事ができます。後に坂下町や七軒町が加わり、十七世紀中頃には現在の町並みに近い姿となりました。

の町並みを復原した結果、次のことがわかりました。■下田町は水際(稻生沢川)に沿って、南北に長い街区からなる。■宅地は東西に長い短冊形。■下田の各町は、南北に走る町通りに面した両側を一つの町の単位としている。

シリーズ伝建調査 Vol.2 このまちのかたち

問合せ先
生涯学習課 ☎235055



旧下田町と通りの名称(地図は現状の市街地) 原真野白雲より複製、一部加筆

観光まちづくり推進計画を策定

今までの観光とは、宿泊、飲食、販売、交通といった観光の中核そのものを指していました。これからの観光業には、この地で醸成されたあらゆる産業や活動、そして生活そのものを人びとの交流を担う資源として位置づける必要があります。

その理念を基に平成25年4月に下田市観光まちづくり推進計画を策定しました。今月号では、本計画の基礎となる4つの柱を紹介します。

問合せ先 観光交流課 ☎23913

1 美しい里山づくり

本市の豊かな里山を守るため、抜本的な鳥獣被害対策を実施するとともに、農林業の担い手の育成や地産地消のシステムを確立し、人々の営みと自然が共生できるまちづくりを推進します。



2 世界一の海づくり

本市の多様な魅力を活かすため、自然体験事業の開発や普及を通じ、市民も観光客も、子どもからお年寄りまで誰もが身近に海を知り、感じ、楽しむことができる世界一市民が誇れる海、身近に楽しめる海をつくりあげます。

3 30カラース

本市の多様な魅力を掘り起こし、ニーズごとにリーフレットを作成し、魅力を視覚化するとともに、ユーザーの要望に応じた情報を提供し、下田で快適に楽しく過ごすための観光スタイルを確立します。



4 美味しいまちづくり

本市の食材や産品を活用した特産品を開発するとともに、ブランドイメージを確立し、営みのできるまちづくりを推進します。



今後、観光まちづくり推進計画の内容や展望について随時広報しもだでお知らせしていきます。また、観光まちづくり推進計画は下田市ホームページで確認できます。

真夏の健康レシピ



アスパラガスとじゃこの厚揚げピザ

(1人分 284kcal)

問合せ先 健康増進課健康づくり係 ☎22217



材料

- 厚揚げ..... 120g (1枚)
- アスパラガス..... 40g (2本)
- ちりめんじゃこ..... 5g
- ミニトマト..... 1個
- ピザ用チーズ..... 20g
- 油..... 小さじ1/2
- 【ソース】
- オイスターソース..... 小さじ1
- しょうゆ..... 小さじ1

作り方

- 厚揚げは1cm幅に切る。両面に浅く斜めに切り込みを入れる。アスパラガスは塩茹でし、厚揚げの長さになる。ミニトマトは薄く切る。ソースは合わせておく。
- 厚揚げはトースターで焼き色がつくまで焼く。
- 厚揚げにソースを塗り、アスパラ、ちりめんじゃこ、ミニトマト、ソース、チーズの順にのせる。
- フライパンに油を入れ、③を弱火で焼く。(蓋をする。) チーズが溶けたら出来上がり。

ポイント

下田市健康づくり食生活推進協議会で考えた健康レシピです。夏の食材として「アスパラガス」を使用し、さらに「じゃこ」と「チーズ」をプラスしてカルシウムも多く摂れるメニューです。