



## 江戸時代の風情が 残る歴史的建築物

今回紹介するのは、寺部町にある旧松本家長屋門です。かつての寺部領主・渡邊半蔵家の家臣であった松本家に残された江戸時代の建築物で、平成26年に市に寄贈されました。旧松本家長屋門から徒歩2分程度に位置する遊佐家長屋門と併せて、市の有形文化財に指定されています。

長屋門とは、名前のとおり門の両側に長屋のように部屋が連なる建物です。近世の上級武士や、苗字帯刀を許された農家の屋敷の入り口に置かれたと言われており、旧松本家長屋門は武家屋敷にふさわしい質実さを備えています。

旧松本家長屋門の内部には松本家や寺部町の歴史に関する資料が展示されており、開館時には見学ができます。また、10月26日(土)、27日(日)には、遊佐家長屋門と併せて館内の特別公開が実施され、ほほえみ地蔵画や染物、スタンドグラスなどの作品展示も行われます。詳細については暮らしのひろば28号をご覧ください。



映像はこちら

- 所在地 寺部町2-39-15
- 開館日時 土・日曜日 午前10時～午後5時
- 駐車場 有り(1台)
- アクセス 名鉄豊田市駅から名鉄バス足助方面「寺部中町」下車
- 問合せ ☎32・6561(文化財課)



(上) 番所(門番や使用人が詰める場所)に展示されている旗や書物<sup>※</sup>  
(下) 松本家に関する由緒書や屋敷図



長年受け継がれてきた数々の展示物に、興味を示している様子の親子連れ



(上) 季節によってイベントが実施されています(写真は過去のひなまつり展示)  
(下) 旧松本家長屋門の北にある遊佐家長屋門



Instagram  
【とよた農産物ブランドくん】  
豊田市の農産物情報を発信中！



豊田市公式COOKPAD  
【豊田市のキッチン】では  
過去の旬レシピも掲載！ ▶



今月の旬食材  
**ジャガイモ**

市内では猿投、藤岡、足助、小原地区を中心に「男爵」と「キタアカリ」の栽培が盛んです。ホクホクとしながら、なめらかな食感が特徴です。

今月のおすすめMENU  
**グラタン ドフィノア**

ニューキッチン ウィー

地産地食応援店「New Kitchen w/e」の深見さんに、  
とよたのジャガイモを使った料理のレシピを教わりました。



材料(1皿分)

ジャガイモ	100g	塩	1g
生クリーム	90g	コショウ	適量
牛乳	60g	シュレッドチーズ	30g
バター	3g		

作り方

- 1 ジャガイモの皮をむき、薄くスライスして小鍋に入れる
- 2 1の小鍋に生クリーム・牛乳・塩・コショウを加え、ジャガイモに串がスッと通るまで弱火で煮る
- 3 火が通ったらバターを加え、バターが溶けたら耐熱皿へ盛る
- 4 上にチーズを乗せ、トースターかオーブンで表面が軽く焦げるまで焼く

POINT!

切ったジャガイモを水にさらしてしまうと、でんぷんが流れてとろみがつきにくくなるため、水にさらさないで作りましょう。

今月のシェフ

New Kitchen  
w/e

ふかみ しょうた  
深見 昭太 さん



小坂本町1-140  
☎85・8885  
定休日/日・月曜日  
営業時間/午後5時~11時 (L.O午後10時)

