



トマトたっぷり ワンパントースト

491
Kcal

※1人分あたり



忙しい朝でも、フライパンひとつで簡単に作れます。トマトたっぷり、さっぱりいただくことができます。



(材料) (1人分)
食パン6枚切り 1枚
トマトの輪切り(1cmの厚さ) 2枚
ロースハム 1枚
スライスチーズ 1枚

卵Mサイズ 2個
バター 10g
塩 ひとつまみ
こしょう 少々

【作り方】

- ① 食パンを半分に切る。トマトは洗って1cmの輪切りにする。卵は、割りほぐし、塩、こしょうを混ぜる。
- ② フライパンにバターを入れ、弱火で熱し、バターが溶けたら卵を流し入れ、食パンをのせる。
- ③ こんがり焼き色がついたら卵といっしょに食パンを裏返し、1枚だけにハム・チーズ・トマトをのせる。
- ④ 最後に食パンを折りたたんで、軽く焼いてできあがり。

安来市立歴史資料館の展示品を通して安来市の歴史を紹介する、このシリーズ。最終回は、母里藩のお話です。

歴史資料館資料
連載⑩ 知っておきたい
安来市の歴史

1666(寛文6)年4月29日、母里藩1万石が誕生しました。初代藩主は松平隆政です。母里藩は1万石の小藩であることから、参勤交代はせず定府といつて藩主は常に江戸にいて、国元には国家老を置いて治めました。隆政の父の松平直政は徳川家康の孫にあたることから、小藩であっても江戸城では城主格以上の譜代大名と同等の扱いを受けました。

母里藩では、藩の存続が危ぶまれるような危機が何度かありました。その一つが「宝暦の変」です。1712(正徳2)年に直員が3代藩主となります。時は元禄時代、武士も町民も贅沢を極めた時代でした。直員も、江戸屋敷内の12畳の奥殿の天井をギヤマン(ガラス)で張り、それに水を入れて2〜3尺(60〜90cm)の緋鯉や真鯉、金魚を飼って寝ながら眺めたりするなど、思う存分な贅沢をしました。そのため藩の財政が困

窮したので国家老は困り、年貢の率を上げたり領内の富豪から金を借りたりしましたが、遂には二人の家老が切腹をしてこの窮状を主君に訴えました。これにより直員もようやく目が覚め、松江藩の援助によりなんとか借金の整理を行うことができました。

藩主の中で、ただ一人母里へ帰って来たのが、10代藩主の直哉でした。1856(安政3)年に家督を継ぎ、1862(文久2)年には、従五位下主計頭に任ぜられました。そして、1864(元治元)年、長州征伐に参加するため、9月9日に江戸を出発し、10月5日に母里へ帰って来ました。その時宿泊所に掲げられた泊札を歴史資料館に展示しています。

その後、1869(明治2)年には藩が廃止され、母里藩も終焉を迎えるのでした。



▶松平直哉の泊札。「松平主計頭泊」と書かれています。

問い合わせ

歴史資料館 ☎32・2767

