

韮崎駅や穴山駅が開業してから100年以上経っています。蒸気機関車から電車となった今でも多くの方々が利用し、韮崎の玄関の一つとしての役割を担っています。

さて、東京・韮崎・諏訪をつなぐ中央本線ですが、建設前に、二つの路線候補がありました。現在のルートと清哲町や円野町を通る釜無川右岸ルートです。



釜無川右岸ルートが選ばれなかったのは、橋梁が多くなり、水害による被害が想定されたのが理由の一つです。

その結果、スイッチバックという方法で急崖な七里岩を駆け上がる現在の路線が選ばれ、銀河鉄道の夜の風景を今見ることができるようになったといえます。

韮崎市には中央本線が開通した当時を今に伝える鉄道遺産が数多くあります。そのうちの二つを紹介します。

一つ目は、穴山駅の桜公園の奥にある土手で、スイッチバックの跡です。その土手にはトンネルが作られています。レンガで積まれたものです。レンガの積み方を観察してみると、長い面を一行積み、その上に短い面を一行積むことを交互に繰り返していることが分かります。このような積み方をイギリス積みといえます。中央本線が建設された頃の日本の土木技術を伝える貴重なトンネルといえるでしょう。

二つ目は、穴山駅から先の廃線路です。中央本線が複線化や電化されたことで、ルート変更された結果、廃線となった路線です。地面を見てみると、線路に敷かれていた角張った石を見ることができます。

韮崎の経済発展とは切り離して考えることのできない中央本線の歴史を、鉄道好きなかたも今まで関心の無かった方も、穴山駅周辺で開催されるさくら祭りとともに、訪れてみませんか？（記事・文化財担当 閨間）

蒸気機関車の走った廃線路

◆にらさき遺産めぐり 第10回



知っ得！食育ひろば 一食改推の簡単レシピー

カルシウムたっぷりの簡単おやつ！
「パインのアップサイドダウンケーキ」

ご存知ですか？

スキムミルク（脱脂粉乳）は牛乳から脂肪分を取り除き、濃縮乾燥させて粉状にしたものをいいます。

乳製品特有のコクがありながら、脂肪分をほとんど含まず、低エネルギーでカルシウムやたんぱく質を摂ることができます。



【栄養量（1人分）】 エネルギー 196Kcal
カルシウム 120mg

作り方

- ① フライパンにバターを薄く塗り、砂糖を散らす。中央に丸のままのパイナップルを置き、半分に切ったパイナップルを周りに置く。（切った面を外側に向けて）
- ② ホウルに牛乳、卵を混ぜ、粉類を加える。粉っぽさが残る程度に混ぜ、溶かしバターを加えて混ぜ合わせる。
- ③ ①のフライパンに②の生地を入れてフタをし、強火で1分、弱火にして5分ほど焼く。焼き面がきつね色になったら裏返して中まで火を通す。
- ④ 切り分けて器に盛りヨーグルトをかけたら出来上がり。



パイナップル（缶詰）	3枚
バター	少々
砂糖（フライパン用）	大さじ1
牛乳	90ml
卵	1/2個
ホットケーキミックス	100g
スキムミルク	10g
溶かしバター	10g
プレーンヨーグルト	100g
砂糖（ヨーグルト用）	小さじ1