

S H I M I N P H O T O

市民フォト

KAGOSHIMA

鹿児島



NO. 83

平成13年1月1日発行



【夢】

竹 道久作
～星座橋(星ヶ峯)～

CONTENTS

「特集」かごしまの味	3
クローズアップ	12
石窪 奈穂美さん	
ハロー鹿児島	14
王 芳洋さん	
カメラトピックス	16
学校探訪	18
吉野東中学校	
私の好きな場所	20
馬場 正則さん	
ふるさとの歴史探訪	22
鹿児島港の歴史	
あなたのフォトサロン	24
尊田 和徳さん	
よかタイム	26
佐藤 純一さん	
街角ウォッチング	27
東開・南栄	
市民ギャラリー	28
伊敷公民館	
館のたからもの	30
市立美術館	
わが町上空散歩	31
上町上空から	

★表紙写真

〔新世紀・夢・新成人〕

モデルは新成人のつどい実行委員の新留千代さん(手前)、福山祐介さん(左奥)、楸田浩司さん(中央奥)、前田美田紀さん。トータルコーディネーターは高島芳子さん。

かごしまの味



料理の味を決めるのは調味料だとよくいわれます。
調味料の「さ・し・す・せ・そ」を聞いたことはありませんか。
『さ … さとう』『し … しお』『す … す』『せ … せうゆ(しょうゆ)』『そ … みそ』です。
この中で鹿児島の特徴の味覚といわれ、現在も受け継がれてきているのは、味噌と醤油
ではないでしょうか。
今回の特集は、鹿児島の味覚と味噌・醤油について紹介していきます。

今村知子先生に聞く

なぜ甘い鹿児島県の味噌と醤油

鹿児島県の味噌や醤油は全国区のメーカーのものと比較すると成分的にも確かに甘いですね。

なぜ甘いのかは原因が4つ考えられます。

① 高温多湿であること

鹿児島県の味噌と醤油は麦が主原料ですが、気温がこうじ菌の発酵に最適であるため、麦の糖化効率が良いので甘くなります。また、高温多湿による腐敗を防ぐため、こうじ菌をたくさん入れるので、さらに甘味が増すと考えられます。

② 海に囲まれていること

潮風に毎日吹かれていると、甘味が欲しくなりますね。鹿児島でも、山間部と海辺では甘味が違います。海に面したまちであることが、甘いものへ



今村知子さん
郷土料理研究家、
鹿児島県栄養調理専門学校校長

の欲求を高めていたのではないのでしょうか。

③ 焼酎がよく飲まれていること

辛い焼酎には不思議と甘い酢味噌やとんこつ料理が合います。日本酒だと甘い味は合いません。焼酎も関係していると思われます。

④ 庶民に貴重なものであったこと

南西諸島の島々はサトウキビの産地でしたが、庶民には手の届かないものでした。手に入らないからこそ、甘味への欲求は高まっていったのでしょうかね。

鹿児島県の料理は、味噌や醤油に限らず甘いと認識されています。ただ、鹿児島伝統の甘さは砂糖の甘みだけでなく、旨味あまさも含まれています。

鹿児島県の料理は個性的？

鹿児島県の料理で有名なものはまず、とんこつ料理やさつま地鶏のさつま汁、刺し身、きびなご料理などがあげられます。これは地の素材を生かした、野趣あふれるものですね。さつまいもを使った素朴なお菓子も数多くあります。

次に、にがうりを使った料理やつげあげなど、沖縄（南方）の由来と考えられるものがあります。つげあげは、沖縄のチキアギーに非常に言葉も似ています。



また、家庭でつくられているふくれ菓子などは、中国・朝鮮半島から伝わってきたものだと考えられています。同じようなものをあちらでも見ることができるとはすばらしいですね。

中央文化の流れとして、すもじ（すし）、オカベ

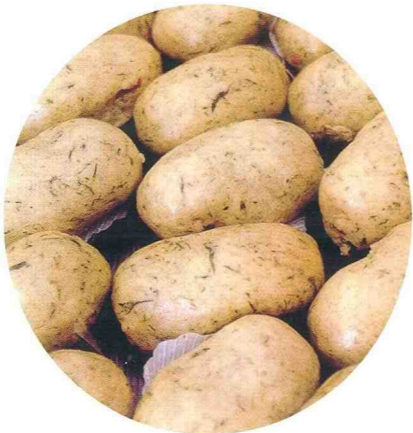


（豆腐）など宮中の古語をそのまま使っているのも意味深いですね。

素朴で豪快なさつま料理の反面、島津家由来の酒ずしは地酒と海山の幸をふんだんに使った色彩豊かな華やかさを誇っています。

南の海に開けた鹿児島は、南方や大陸からの影響・中央文化からの流れをくみ、鹿児島独自の食文化を育んできたようです。

懐かしいお菓子たち



幼いころ食べた菓子は、手づくりの、素朴で素材の甘味を生かしたやさしい味でした。

昔懐かしい鹿児島のお菓子をつくり続けているのは、武一丁目菓子店を営む町田信子さん。

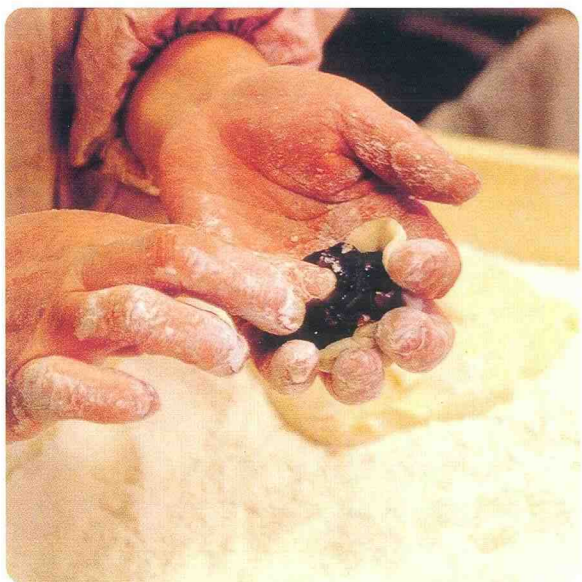
「ふくれ菓子やかからん団子、よもぎ団子などを中心につくっています。添加物は一切なしの手づくり。家庭の味ですよ」。

味と技術は3年前に他界した父親から受け継がれたものだ。

「父を手伝ってつくり始めて40年余り。昔は家族みんなで作っていましたね。お菓子の種類もいくつもありません。味は特別なことはしていません。あんこは甘いのがやっぱり好まれますね」。

常連のお客さんは年配の方ばかりになってきたという。

「お孫さんについて買って行かれる方もいます。若い人にも、鹿児島のお菓子の良さを分かってもらいたいと思いますね」。





▲ ジョウゴて一升ビンに醤油を注ぐ

店の入口に並べられた樽は、はかり売り用のものだ。
「手間はかかるんですが、この昔ながらの感じを残していきたいなと思っています。醤油びんを持参するため、ごみが出ませんし」。

はかり売り

も減塩指向にあるので、食塩の使用はさらに減っていますね。保存のこともあって余り少なくすることはできませんし、醤油の力強さを残してほやけないバランスのいい醤油を作るのは難しいですよ。
うすくち、こいくち、刺し身など数種類の醤油があるが、吸い物やおでんはもちろんのこと、地どりや魚の刺し身など鹿児島食材を楽しむには、やはり地元産の醤油が最適だ。



▲ 吉永 亨さん

「昭和28年にこの場所へ店を建て直したときからですから、長いですね。買いに行くのは私の役目。ずっと吉永さんの醤油を使っています」。
「県外に出た人も帰省の折にはよく食べに来てくれます。やっぱり鹿児島の醤油を使った郷土の味が忘れられないのじゃないかな」。

常連さん

「親子3代にわたってびんを下げ去买いに来てくれる方もいます。そんな方々は決まって、鹿児島の醤油はおいしいと言います」。



▲ 山田 貞守さん

醤油

よく、鹿児島の料理は甘いという声を聞きます。特に醤油を初めて口にする人はびっくりするとか。

特徴ある鹿児島の醤油をつくっている市内の醸造店を訪ねました。



醤油の特徴は

「甘いですね。鹿児島の醤油は。お店によって味は違いますけれどね」。

「もともと県外の醤油に比べたら塩分は低いんですが、健康を考えたり消費者の好み

西田二丁目の吉永亨さんの店は昭和3年の創業。亨さんは2代目になります。店には醤油や味噌の香りが段階を変えて何層にも重なっているようです。





家族総出で
 数年前から家族みんなに近所の人も加わってつくるようになった。
 「だいたい140キロつくりますからね。すごいですよ。みんなで麦を洗ったり、大豆を茹でたりミンチにしたりと大仕事ですが、楽しいですね。」
 味噌は親戚や知人に送り、喜ばれている。最近、下野さんを何よりもうれしがらせたのは娘さんの一言。
 「帰宅したとき、発酵する味噌の香りに、お母さん、良く発酵している香りだね。」って言うてくれたんです。発酵の独特の香りですから以前は不満顔だったのに。
 味噌づくりが家族の絆を強くしている。

味噌

味噌もまた、地域性が感じられるものです。少し前まで鹿児島では、地域で一緒に味噌をつくる風景がありました。麦と大豆で作る味噌で、ほのかな甘味が特徴です。



下野さんの手づくり味噌講座

材料 (2人家族1年分ほど)

- 麦 ……………10キロ
- 焼酎 ……………一合と少々
- 大豆 ……………2.5キロ
- 塩 ……………麦に1.8キロ・大豆に450グラム

手順

- ① 麦を7～8時間水に浸す
- ② 洗ってざるで水を切る
- ③ 蒸し器で20～30分蒸す(割って中が透明になっていればOK)
- ④ ばら(なければ紙の箱)にとりあげて人肌まで冷ます

- ⑤ こうじ菌をませる(まず両手ひとり分に混ぜて、それから全体に混ぜ合わせる)
- ⑥ もろぶたに移し、平らに伸ばす
- ⑦ 24時間くらい寝かす(麦の上に新聞紙を敷いておくとよい)
- ⑧ こうじがよく発酵したら(真っ白く雪がふつたようになる)ほぐして、さらにのばして冷まし、一晩おく
- ⑨ 40度以上に発酵していたら、ばらにとって熱いうちに塩をあわせて(熱いうちがよく塩がなじみます)おいておく
- ⑩ 大豆を15～16時間水に浸した後柔らかくなるまで蒸す。(3時間位)
- ⑪ 蒸した大豆をミンチにして麦、塩、焼酎を混ぜあわせる
- ⑫ 保存する入れ物を焼酎で消毒したあと、空気が入らないよう⑩を投げ入れる
- ⑬ 2か月程暗所に置く

ポイント!

味噌づくりは秋晴れの日に

鹿児島では10月の中旬から11月の湿気がなくなり、昼間はまだ暖かいけれど朝晩は冷えるようになった頃が作り時です。

おいしい味噌には手間ひまをかけよ

こうじ菌を発酵させるとき雑菌が入ってしまうのはおいしくなりません。使用するもろぶたはめんどくでも熱湯消毒しましょう。

楽しくつくる



みそ先生

小野三丁目に住む下野勢津美さんは、周りから「みそ先生」と呼ばれる味噌づくりの名人。「味噌づくりはもう35年以上になりますね。最初は母に教わりながら一緒につくっていました。自分でつくるようになって30年くらいです。良い発酵の方法を取り入れて、さらに甘味のあるおいしい味噌になりましたよ。」
 自慢の味噌は好評で、教えを請う人は後をたたない。味噌づくりを通して会話ははずみ、味噌づくりの輪が広がっている。



子どもたちにもおふくろの味

下野さんは市内の幼稚園で給食を担当している。園で使う味噌は下野さんの手づくり味噌。その味噌を使ったさつま汁は園児たちのお気に入りだ。園長の長崎さんも、「下野さんの味噌は私のおふくろの味にそっくり。私もうれしそうですね」。

献立には鹿児島の時節日(とっせつに)を大事にしている。「味噌もつくる時期があるように、鹿児島の行事や時節につくられている料理を取り入れています。そういう時節ごとの行事や食べ物の習慣もずっと大切にしていきたいですね」。



参考資料 「鹿児島の料理」 今村知子 春苑堂出版
「みその味」 今村知子 南山社
「かごしまの味」 南日本新聞社編

市長に聞く
かごしまの味



赤崎 義則 鹿児島市長

手づくりの味は心温まる記憶

家でつくっていたつけあべが思い出の味です。ふるさとの味、手づくりの味ということでしょうかね。小魚の身を「すりこぎ」ですって、これに豆腐を混ぜて、またすり混ぜるといふ作業を家族みんなでしていたことが懐かしく思い出されます。

私の幼い頃の農村では、ほとんどのものが手づくりでしたね。味噌や醤油は近所の人々がみんな集まって、一緒になつてつくるものでした。麦を蒸す横にふくれ菓子をいれたり、ゆで大豆をつまんだりするのを楽しんでましたね。

手づくりの味というのはおふくろの味と言われるように、素朴な中にも一つ一つに温かい心が感じられました。それは母親の愛情だったのでしょうかね。また、手づくりの食べ物は今で言う健康食品でもありましたね。

二十一世紀の中核を担う今の子どもたちにも手づくりの味で、心豊かに、健康やかに成長してほしいと思います。

鹿児島県の味覚をうまく演出したい

食べることは人間の生命の根源につながりますので、人は食に関して無関心で



▲ 農業まつり会場にて～豚汁を味わう

施設を利用しての
味噌づくり



倉元正子さん
(西別府町)

以前は自宅で味噌を作っていました。今は市内の施設を利用してグループで作っています。また、味噌づくりの指導もしています。

一人で味噌を作るのは結構大変です。そばに教えてくれたり手伝ってくれる人がいないと。場所もとりますしね。その点では、施設を利用するのは便利だと思います。道具も揃っていて、初めての人も大丈夫ですよ。みんなで楽しく作ることができます。最近は温度を保つ機械もあるので、季節を問わないですね。

市内では、農協や生活改善センター、醸造店などが利用できるようです。自分でつくった無添加のみそのおいしさは格別ですよ。興味のある方はされてみてくださいね。



はいられません。

その土地に行かなければ食べられないものを求めて、出かけていく人も多くなるのではないのでしょうか。

鹿児島は素晴らしい食材に恵まれていますから、この食材を活かして、鹿児島ならではの味覚をうまく演出し、まちの魅力を高めたいと思います。

温かい心がいっぱいこめられた鹿児島の味をたくさんの方々楽しんでほしいですね。

あふれる好奇心で時代を体感。 パイプ役として隙間を埋めていく

消費生活アドバイザーのキャッチフレーズは「企業と消費者のパイプ役」。生活者の視点を持ちながら、でも、客観的に判断していく仕事。企業と消費者の真ん中に立ち、お互いにとっていい商品をつくったり、よりよい企業、よりよい消費者になることが両方にとってプラスになるようなパイプ役を務めている。「バランスのとれた視点を持つことが一番大切」と語る裏では、両者の現実、メリット・デメリットを知るための現地調

お互いのために真ん中に立つ

消費生活アドバイザーのキャッチフレーズは「企業と消費者のパイプ役」。生活者の視点を持ちながら、でも、客観的に判断していく仕事。企業と消費者の真ん中に立ち、お互いにとっていい商品をつくったり、よりよい企業、よりよい消費者になることが両方にとってプラスになるようなパイプ役を務めている。「バランスのとれた視点を持つことが一番大切」と語る裏では、両者の現実、メリット・デメリットを知るための現地調



▲消費生活アドバイザーによる情報発信誌「Yライフレポート」編集会議

「来るものを拒まず、去るものを追わず。生かされて生きているという想いがあります。感謝の気持ちを忘れずに、視点は常に私らしく」とあくまでも自然体。「私って、もともと好奇心が旺盛というか、ミスターなんです(笑)」。この一言が彼女のスタンスであり、なんとも楽しそうに聞こえた。

「私の仕事をひとりでいうのはとても難しいんですけど」といっており、彼女の講演やアドバイス活動は多種多様なジャンルに広がりを見せている。大学で学んだ地理学から派生した農業分野の仕事に始まり、資格を取ってから商業の分野、地域づくり、全国の発電所のかかりの数は見て回ったという環境エネルギーの分野も依頼がくる。

農業の講演でも、昔は嫁不足対策、その後に消費者ニーズが続き、最近は環境保全型農業。また、農業の人に経営者として必要な商業の話をしたり、環境エネルギーは消費者向けだけでなく、企業も求めているし、農業も求めているし、まちづくりにも必要だ。今までのフィールドワークの積み重ねが、時代の変化、ニーズの変化に応じて、全部重なってきたり、係わってきたりしている。そして、常にそのパイプ役として隙間を埋めていく。

好奇心が原動力

でも過言ではなからう。

時間がちよとでもあると、まちを覗いて歩く。消費者がどこに多くてどういった買い物しているのか…。まちの小さな変化も見逃さないようにと心掛ける。机上の論理だけではなく、直接目で見て、使ってみて、フィールドワークが好きという。

体験し、納得しないと気がすまない

資格を取って10年以上が経過した今、大きな変化を感じている。企業と消費者の両方が建前ではなく、徐々に双方向になりつつあるということだ。消費者の苦情や声も形として随分活かされるようになってきたと喜ぶ。彼女をはじめアドバイザーたちの接着機能の効果といっ

查を欠かさない。

石窪奈穂美さん 消費生活アドバイザー



平成元年に通産省認定消費生活アドバイザー資格取得(鹿児島県第1号)、平成10年度からは鹿児島市環境基本計画策定のメンバーの一人として携わってきた。現在、生活者の視点から、農業、商業、まちづくり、消費生活、環境・エネルギー問題、福祉など広範囲にわたる講座・アドバイス活動を年間80〜100回程度を行う。また、企業のアドバイザーとして経営企画や商品開発にも参画している。



人人為我、我為人人
 みんなは私のために、
 私はみんなのために

鹿児島は優しいまち

王さんは武漢市出身。8年前に、鹿児島大学に留学する夫と娘と一緒に来た。現在、通訳ボランティアとして多忙な毎日を送っている。

来日する前の日本のイメージは、電化製品と高層ビルが立ち並ぶ大都市だったという。

「それが鹿児島に来たらとてもどかどか、ちよつと予想外でした」と笑う。

「でも、このまちは気候も人もとても温かいですね。ここで生活できて良かったと思います」。

武漢市のキャリアウーマン

鹿児島に来る前は、機械を輸出する貿易会社で働いていたキャリアウーマン。

「チャイナ」の看板を背負って、アメリカ、フランス、チリと世界を飛び回った。

「この仕事は、みんなの憧れの的でした。私も大学で勉強してこの仕事に就くことができました」。

言葉でもっと理解できる

働いている時は、家庭に落ち着きたいと思っていたが、鹿児島に来て実際にそうなるかみると寂しかったという。家にもりきりになり、「帰りたい」という思いが幾度となく浮かんで来た。

しかし、ある時「友だちが出来るのを待っているだけだ」と思い立ち、日本語の専門学校に通った。持ち前の行動力で積極的に前に出ることにした。

「言葉がなくても心は通じますが、言葉が学んだことで、お互いの距離はより近くなったと思います」。

鹿児島の人々は、彼女を優しく受け入れてくれたという。

みんなのためにできること

ボランティアを始めたのは、「自分の能力の中で人のためにできることはないか」という何気ない気持ちがきっかけだった。

名山小学校で行われている日本語教室で、先生の日本語を外国人の生徒に訳しているのも、彼女の活動の一つ。

「ここはまるで家庭のようですね」保護者も含め、何でも相談し合える雰囲気だという。

「私は幼いころから、家族や親戚で助け合う環境に育ってきました。仕事をしているときは自分のことしかできませんでしたが、今は自分のできる『通訳』というを通して、みんなのお手伝いをしたいと思います」。

ワン ファンピン
王 芳萍 さん
 (中華人民共和国)



王さん直伝 中国語講座

- ズァウスアンハァウ 早上好！ おはようございます
- ニンハァウ 您好！ こんにちは
- ワンズァンハァウ 晚上好！ こんにちは
- シェシェ 謝謝！ ありがとう

もっと知りたい あの国この国

中華人民共和国

【あらまし】面積は約960万平方キロ。日本の約26倍もある。人口は12億4810万人と日本の約10倍。首都は北京。

王さんの出身地武漢市は湖北省の首都。人口は730万人の大都市。揚子江の中流にあり、国内の交通の要所でも

ある。古来武漢三鎮といわれた、文化の武昌・工業の漢陽・商業の漢口の三市が統合され、武漢市となった。

【言語】中国語(北京語を基本とする標準語)が公用語。各種方言と少数民族語がある。



HELLO
 KAGOSHIMA
 八口ー鹿児島



11月26日 市長選挙

4人が立候補した市長選挙は現職の赤崎義則氏が当選。翌27日に登庁し、「市民が夢を持てる市政を心がけたい」と抱負を語りました。



11月6日 天然ガス自動車出発式

市は県内の自治体で初めて天然ガス自動車を導入し、運行を始めました。天然ガス自動車は、ガソリン車に比べ「環境にやさしい車」とされています。



11月12日 農業まつり

新鮮な農産物の即売、餅つき、ジャンボ鍋(豚汁)の試食など多くの市民でにぎわった農業まつり。今年の収穫に感謝し、来年の豊作を祈ります。



12月1日 みなと大通り公園イルミネーション点灯

冬の風物詩としてすっかり定着したイルミネーション。みなと大通り公園のケヤキが鮮やかに輝きます。期間は1月末まで。冬の夜をお楽しみください。



11月15日 知的障害者福祉センター

知的障害者デイサービスセンター

心身障害児通園事業施設あゆみ 開館

知的障害者とその家族、そしてボランティアや市民との交流、情報交換などの拠点となる3施設が開館しました。



11月2・3日 おはら祭

南九州最大の秋祭り「おはら祭」が、今年も盛大に開かれました。今年はやんご踊り連が初登場。沿道からひととき大きな歓声があがっていました。



10月15日 国際交流会議2000

国際交流市民の会発足10周年を記念して開催されました。30の分科会には約3,500人とボランティア350人が参加し、交流を深めました。



11月5日 福祉ふれあいフェスティバル

福祉施設による製作品展示即売や、盲導犬・聴導犬の働き紹介、介護用品展示などさまざまなコーナーが設けられ、多くの市民でにぎわいました。



10月29日 ふるさと芸能祭

市内各地に受け継がれる伝統芸能などを紹介するふるさと芸能祭。今年には山田の鉦(かね)踊りなどが披露されました。

校訓は「礼節・勉学・錬磨・勤労」



練習の成果・集大成の場



清らかな歌声が響く



力作にお母さんたちもびっくり



譜面と鍵盤に神経を集中させる



仲良く 明るく 元気よく



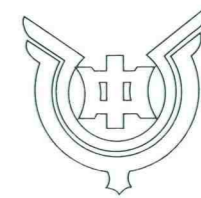
吉野台地の自然の中にある校舎



本番に向けてダッシュ(持久走練習)

吉野東中学校

創立 昭和58年 生徒数 423人 (平成12年12月1日現在)



吉野東中学校
ここが好き
ここが自慢



「〇〇くん読んでください」
「はい わかりました」

この辺りは、フクロウが住めるくらい、多くの自然に囲まれていると聞きます。とても素晴らしい校区だと思います。

1年 原口 恵子 さん

総合的な学習の時間には、吉野台地の歴史についても学んでいます。西郷さんゆかりの地で史跡も多く点在しています。

2年 木下 綾 さん

自然豊かな吉野台地。私たちの校舎から見た校舎は最高です。緑に囲まれた環境で勉強や部活動にじっくり取り組みます。

2年 中村 徹 さん

吉野東中学校は、みんな明るくて元気のある学校です。だから、体育大会や文化祭も生徒会を中心にとっても盛り上がりがあります。

3年 藤田 純平 さん

3年間吹奏楽部で頑張りと、文化祭を最後に引退しましたが、思い出がたくさんできました。音楽はとても素晴らしいです。

3年 武 香織 さん

吉野東中学校は、緑あふれる吉野台地にそびえ立っています。生徒一人ひとりの協力で、一人一鉢運動や朝のボランティア清掃活動など、多くの活動に積極的に取り組んでいます。今後も生徒全員で、吉野東中学校をより一層発展させていきたいと思っています。

生徒会長 木下 美穂 さん

天保山の松に、吹上浜と青春時代の思い出が甦る

以前、長沙に行ったとき、この共月亭のモデルとなった愛晩亭を見ましたが、ここは違って山中のもっと鬱蒼としたところにありました。でも、この共月亭に松は似つかわしいんじゃないでしょうか。私は、松が非常に好きでしてね。松というのは生命力があるでしょう。岩の間にもさえも根を張るその生命力。枝ぶりも風の吹き方で変わってくる。また、私は吹上浜の海岸の近くの生まれですから、松には非常に郷愁を感じるんです。

それから、松は、書家には切っても切れない縁があるのです。松から書道で使う墨ができるんです。松は立木のまま

こうして、昔の面影がいくらかでも残っている場所の方が落ち着きますね。



り抜くんですが、中の赤いところに油がたくさんあります。そこを割り箸くらの大きさに切つて、それを燃やした煤を集めて、ニカワで固めて墨を作ります。

「書」は精神修養になるということがよく言われますよ。無心になって心が洗われるから、だ、といいますけど、私は単なるそんなものじゃないと思うんですよ。やはり作品を見て、自分の心癖をあらためて、自分が成長していかなければ作品は良くならないと思います。人にうまいと思われような邪な心で書いているんじゃないか、それは作品を見ればわかります。

展示会で自分の作品の前に立つのが非常に恥ずかしいんです。自分の心が反映しているでしょう。見ていて、あそこはあんなに貧弱だと、裸を見られるよりもっと裸の心を見られているような感じで、胸を張れないんですよ。要はその人の人となり、人間を磨いていかないと、いい作品はできないということなんです。

「取材メモ」

日置郡日吉町出身。県書道会の第三代会長を務めた。現在、鹿児島短期大学で教鞭を執るかたわら、市芸術文化協会会長の要職にある。

穏やかな話ぶりが誠実な人柄を際立たせる。話が書や芸術の根幹に及んだ時、先生は冗舌になった。

号は啓彰。

天保山から二キロほど上流へ行くと、堀井鶴畔先生の書碑があります。題字は川上南溟先生、背面の略歴は私が書いたものです。堀井先生は福岡県出身なんです。鹿児島島の地を愛され、鹿児島書道界発展に尽力された方で、初代の鹿児島県書道会長です。川上先生はそのお弟子さんで二代目を務められました。

私は大学を出たあと、お二人の勧めで教員になる道を歩き始めました。今考えてみると、この仕事は自分にあっていたんじゃないかと思えます。こんなに長く「書」に関わることができるとは考えていませんでしたが、世間の人から生かされてもらっているという、今は感謝の気持ちです。こんなに恵まれたことはないです。

書家

馬場 正則さん



天保山

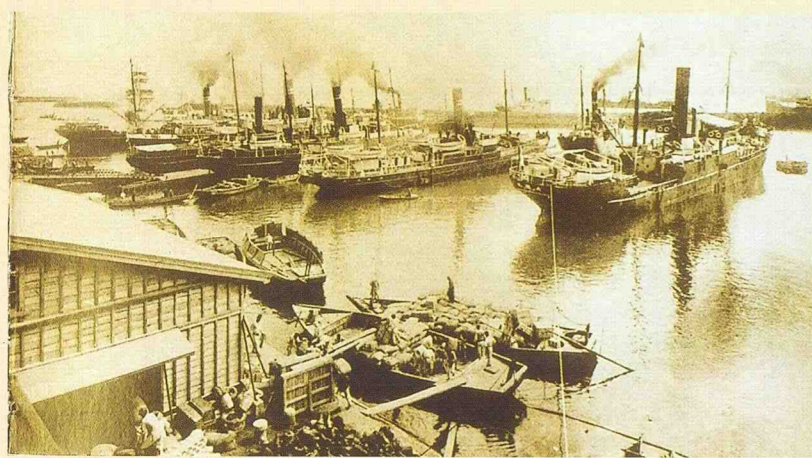
ここは、町全体が松に覆われたようになっていて、静かなたたずまいの住宅街でした。本当、箱庭みたいなところで、心が和みました。鴨池動物園から海岸に行つたところに貸しボート屋があり、この辺まで漕いで来るものでした。友達とボートに乗っていたら、雨が降り出して、それがあんまり強いものだから、与次郎の砂浜に放つて置いて帰ったこともあります。



My favorite Place

私の好きな場所

貨客でにぎわう鹿児島港
その発展の基礎は100年前の
大改修にあった



大正14年・鹿児島港のにぎわい(鹿児島市百年の記録・平成元年刊)

明治以後の鹿児島港
明治維新後改修されなかった鹿児島港は、新堀や滑川の土砂が堆積して、水深が浅くなっていました。当時は道路や鉄道など陸上交通が発達していなかったため、汽船がよく利用されましたが、県外はもちろん、県内の離島航路や湾内航路も次第に大型船になると、港の改修が必要となりました。

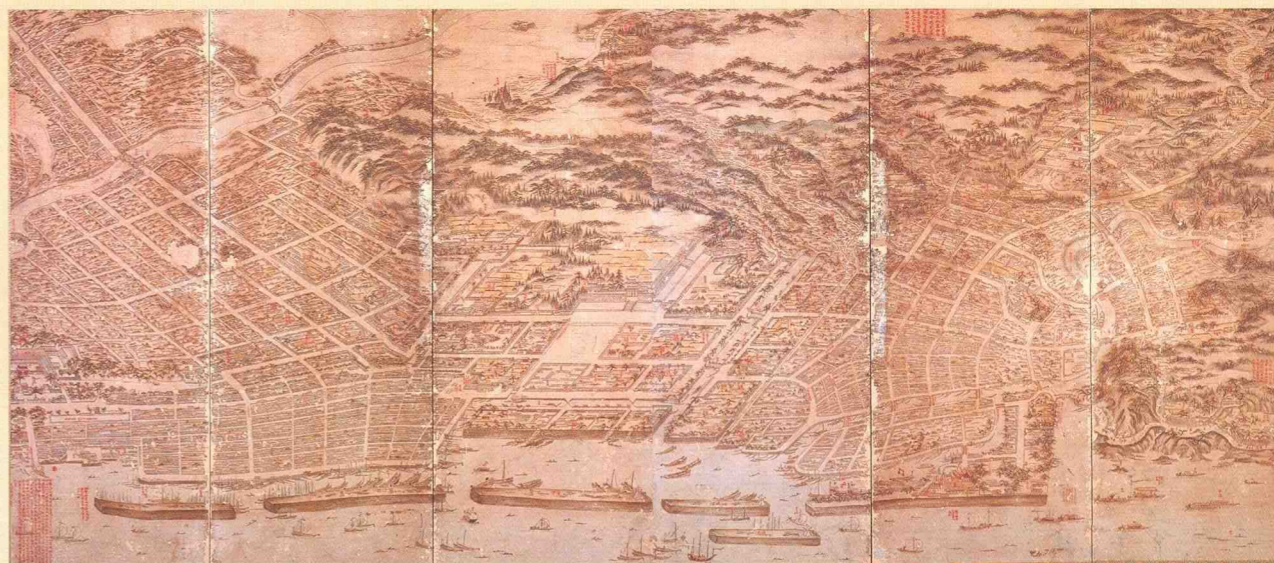
鹿児島港の改修は明治三四年(一九〇二)に着手され、従来の防波堤の内側を掘り下げ、水深を深めました。掘った土砂は、鹿児島駅

鹿兒島港には多くの貨物が荷揚げされました。なかでも肥料の原料としての牛馬骨がトンプでした。骨粉は分解速度が遅いので、シラス土壌によく合った肥料です。初めは阪神方面の国内産でしたが、日清戦争後は中国大陸から大量に運ばれてきました。

開港とは、船着場や防波堤などの港湾設備を整えることだけではありません。輸出入のために税関が必要です。開港以前は、長崎港で税関の手続きを済ませてから、鹿児島港に荷揚げする面倒なものでした。そこで税関の設置を、商業会議所を先頭に県市をあげて政府に陳情し、長い運動の結果、ようやく大正八年(一九一九)七月、長崎税関の出張所が置かれて、鹿児島港の開港が実現しました。日本では三八番目、九州で二三番目という遅

鹿児島港開港

付近の運河や堀、また大門口付近の海面の埋め立てに使用しました。埋立地に生まれたのが洲崎町(現在の城南町、南林寺町の一部)です。改修の結果、港は面目を一新しました。一五〇〇トン級の汽船も接岸でき、港の近くに物置場が確保され、荷物を保管する倉庫業も始まり、住吉町や汐見町(現在の泉町)などに石造倉庫が立ち並びようになりました。県外からの旅客はほとんど汽船を利用していたので、市内の旅館の多くは港付近に集まっていた。



鹿児島城下絵図(市立美術館蔵)

鹿児島港の歴史

鹿児島城(鶴丸城)正面の海岸は、前の浜と呼ばれており、江戸時代の半ばまでは石垣の海岸の沖に築地があるだけで、船が入りする港ではなかったようです。全国有数の港である鹿児島港の歴史の始まりは…

江戸時代の鹿児島港

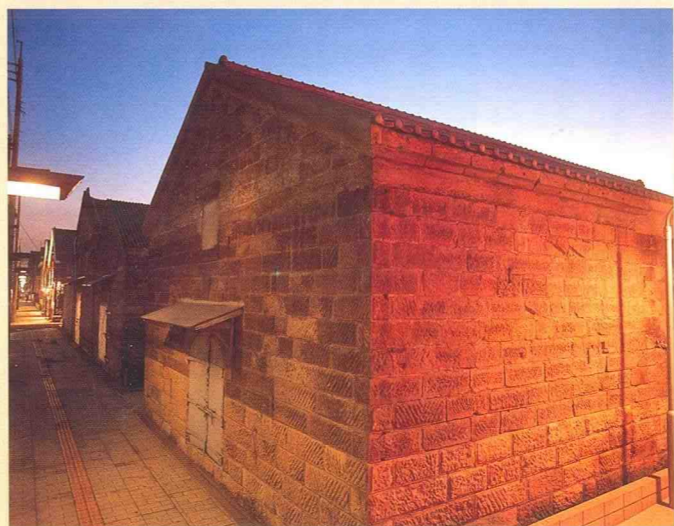
宮下 満郎
Mitsuru Miyashita
昭和30年熊本大学史学科卒業。鶴丸高校、甲南高校教諭のほかに県維新史料編さん所に勤務する。平成6年から10年まで維新ふるさと館歴史解説員。現在、市文化財審議会委員、県史料刊行委員。

甲突川左岸、武之橋の下流に航海の安全を祈るために建てられた船魂神社があります。ここにはかつて、薩摩藩の藩船を管理するお船手という役所がありました。このお船手は、初め稲荷川の河口港(現在の春日神社付近)の近くに設けられていましたが、明暦三年(一六五七)に甲突川の河口に移されました。幕末には対岸の下流に向船手も設けられています。坂本龍馬夫妻が慶応二年(一八六六)軍艦三邦丸で鹿児島を訪

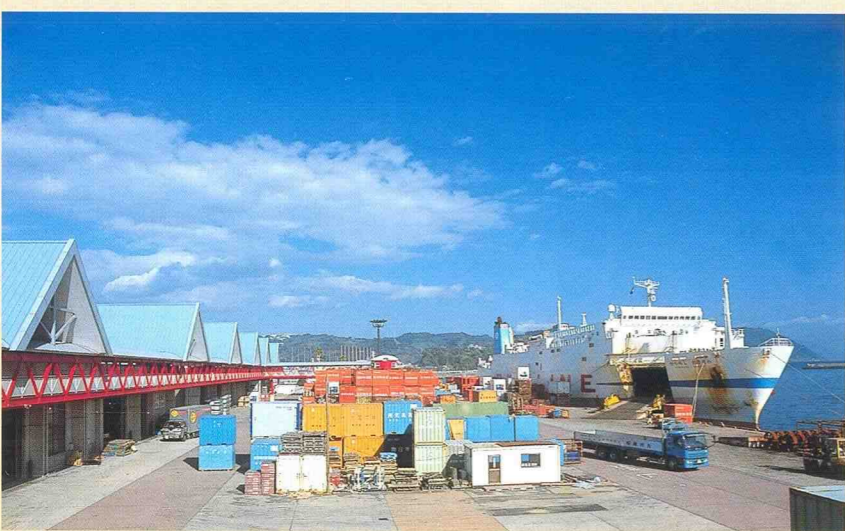


坂本龍馬新婚の旅碑(天保山町)

れたとき上陸したのは向船手と考えられ、近くの天保山に龍馬夫妻の像があります。藩船はお船手近くの港に出入りしていましたが、琉球船や一般の船は、元禄十四年(一七〇二)の上築地(現在の石橋記念館付近)築造以来、行屋堀(現在の鹿児島駅付近)や築地の防波堤内に船を溜めるようになりました。江戸時代の半ば、島津重豪は城下町整備の一つとして、安永年間に屋久島岸岐・弁天波戸など、南西の風波を防ぐ防波堤を築かせました。天保年間の城下絵図では、築地の中央の石段が海に延び、近くにお召船が描かれているので、藩主の港として利用されたのでしょうか。その後も三五郎波戸・新波戸などが築かれて港の機能が整備され、鹿児島本港の基礎ができました。



石造倉庫群～最近では石造の利点を生かし新たな利用方も



北埠頭

昭和二六年(一九五二)九月、重要港湾に指定された鹿児島港は、その後南港、新港などが整備され、現在、南北約二十キロメートルに及ぶ全国有数の港となっています。本港は江戸時代の古い防波堤の沖が埋め立てられ、北埠頭としてかごしま水族館や旅客ターミナルが整備され、新しい海の玄関に生れかわりました。



あなたの Your Phot Salon
フォトサロン

「色の競演」

写真 尊田 和徳さん

県内の祭り、イベントを撮影していると、
多彩な色使いに驚かされます。



ラジコン飛行機・ヘリコプター

佐藤 純一さん

よかタイム
5つの質問

Q1 始めたきっかけは？

子どものころから、飛行機が大好きだったからですね。中学校3年生のときにはもう、自分で組み立てて飛ばしていましたよ。

Q2 魅力といたら？

材料だけの集まりがだんだん形になり、出来上がったとき。そして空に舞い上がったときは最高の気分です。自分も一緒に飛んでいるような気持ちになります。

Q3 困ったことは？

飛ばせる場所が少ないことと、部屋の中で作っていると妻から「汚れるから、外でやって」と言われることですかね。

Q4 誰でもできますか？

「飛ばしてみたいなあ」という気持ちがあれば大丈夫。中古で安いものから始めてみてはどうでしょう。飛ばし方や、わからないことは相談してください。

Q5 これからの目標は？

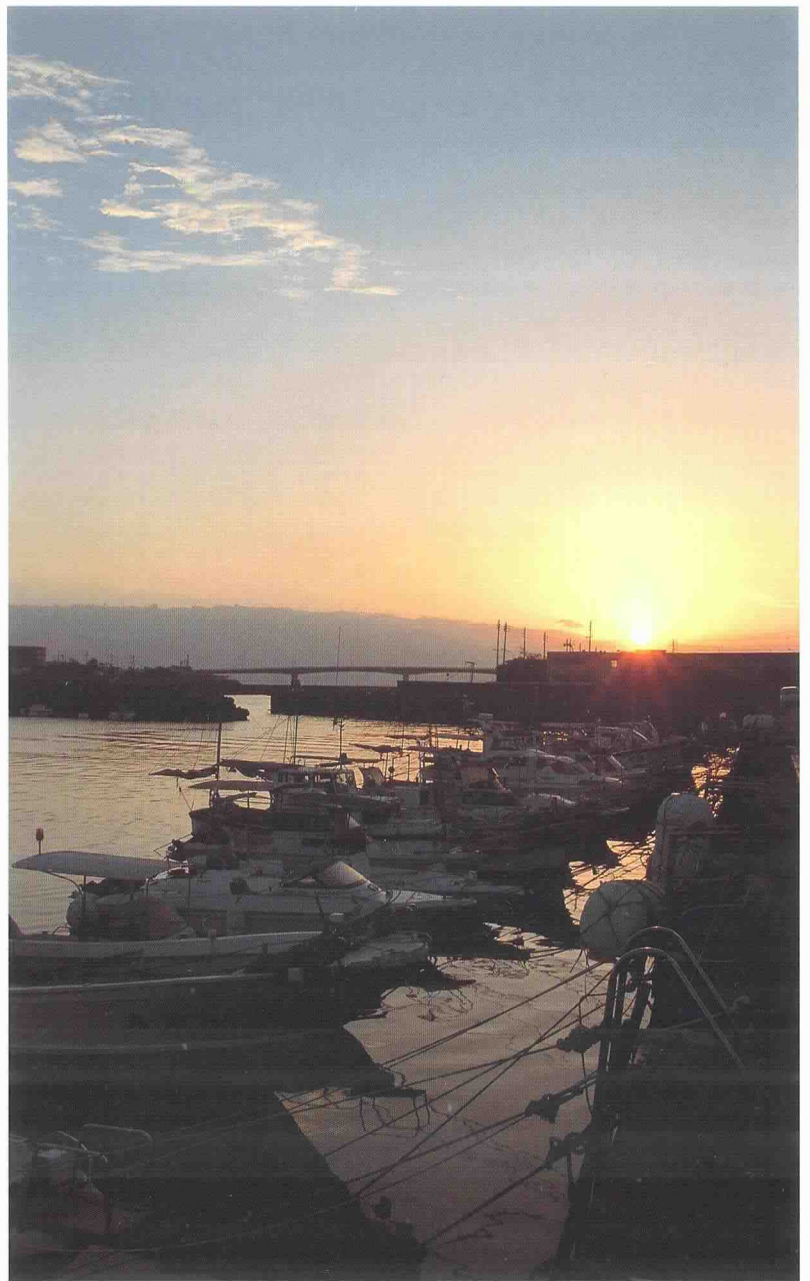
興味のある人は多いと思うので、仲間が増えるといいですね。模型づくりは、一生続けます。「夢が大空を舞う」瞬間をいつまでも味わいたいですね。



夢中になれる趣味があり、それを語り合える仲間がいる。話して下さる一言一言が、いつまでも少年の心を持ち続ける佐藤さんをそのまま表していました。

街角

ウォッチング
～東開・南栄～



いろいろ



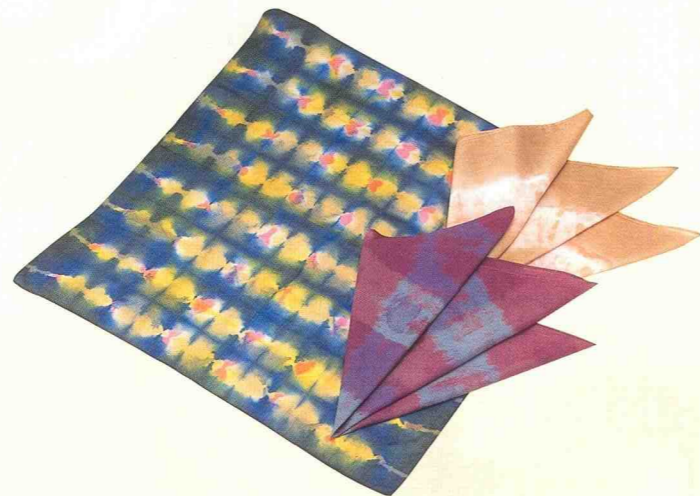
■エプロン 高城 トヤさん



■Tシャツ 長澤 民子さん



■バッグ 丸田 高子さん



■ハンカチ 田村 加代さん

「家に飾れる楽しみもあるし、表現でも遊べるのよね」と代表の丸田さん。
染色は、この色をどのように配置するのか、絵心が必要だろうか。
現在、会員は9人。「自分では納得いかない出来栄でも、みんなが褒めてくれるので、だんだんといものが出来た気にさせられるんですよ」。主婦の感覚で作品作りを楽しんでいます。

陶芸C



■鉢 後藤 周子さん

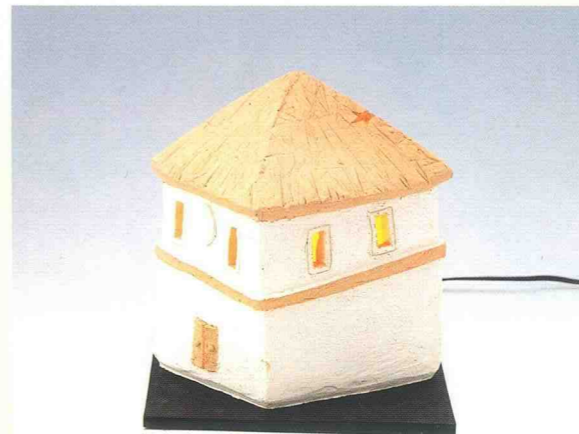
「粘土の塊が形になっていくのが楽しいですね」と会員のみなさん。「全てを自分たちの手で」というのが方針。土を買うことから窯で焼くことまですべてを取りながら作業する。作品は、釉薬のかけ方、窯の中の置き場所などに影響されるので、出してみるまで分からないこともあるのが面白さの一つ。
「居心地がいいのがこのグループのいいところ」。みなさんの顔からは常に笑顔がこぼれる。



■コーヒーセット 戸崎 澄子さん



■ふくろう 河村 清三さん



■スペインの思い出 山口 久美江さん



■晩秋 木場 えい子さん

鹿児島市立美術館

「忠犬ハチ公」

1948年 石膏 93.7×108.0×40.0cm



鹿児島市立美術館横の西郷隆盛像は、本市出身の彫刻家、安藤照が10年余もの歳月をかけて制作したものです。この西郷像の完成する3年前の昭和9年、安藤照が手掛けて、多くの人々の注目を浴びた作品が、「忠犬ハチ公」です。

このハチ公は、秋田出身の東京帝国大学の上野農学博士が育てた秋田犬で、主人を毎日、自宅と渋谷駅の間を送り迎えするのが日課となっていました。ところが上野博士は学内で突然病死します。それでもハチ公は、毎日主人の帰りを駅前で待ち続けました。それが7年も続いたころ、東京朝日新聞が美談としてとりあげたことに端を発し、当時大変な人気を博しました。

「忠君愛国」が叫ばれる時代の中にあって、まさに国民的英雄となったハチ公は、地元の強い要望があり、安藤照の手によって銅像となりました。しかし、戦

況の悪化に伴い、昭和19年、軍事物資として供出されたハチ公は、弾丸と消えてしまいました。

戦後になって、ハチ公の再建の声が強く、既に亡くなっていた父に代わって、長男・士(たけし)が再制作し、現在も渋谷の駅前の雑踏の中で主人を待ち続けています。

本作品はその石膏原型で、表面は着色されています。当館2階の展示ロビーで、来館者の中に主人の姿を捜すように、今も静かに座っています。

(鹿児島市立美術館 学芸員 野添浩一)

<作家の紹介>

安藤 士^{たけし} 1923(大正12)年～

鹿児島市出身の彫刻家・安藤照の長男。鹿児島では昭和30年に平田公園に建立された「平田靱負銅像」の作者としても知られる。東京都渋谷区代々木在住。

わが町
上空散歩
Wagamachi Jo-ku-sanpo



■上町上空から

写真中央右側から手前に蛇行するのは稻荷川。河口にほど近いところを左右に走るのが国道10号バイパスで、少し上流にはJRR日豊線。この間の川沿いに、祇園之洲公園と石橋記念公園が広がります。移設された高麗橋、玉江橋、西田橋が見えます。

上町は鹿兒島で早くから開けたところですが、今でも往時の姿を垣間見ることができます。

編集発行／鹿児島市広報課

鹿児島市山下町11の1

電話 216-1133

印刷・レイアウト／渚上印刷(株)

