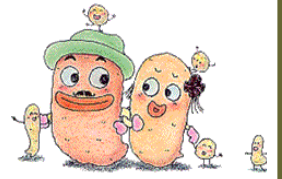


湯戸飛夜いけいけだよ!



Jinen Joe family

発行 西徳山まちづくりの会

記事:

・花いっぱい運動
「駅前花壇の花がきれいです」

・連載小説
『男でござる 新
説天野屋利兵衛』
第11回

・郷土料理
「いとこ煮」

・戸田駅前ピアガーデン
「まちづくり納涼祭」を開店しました

・今後の行事予定

会員募集中

あなたも「西徳山まちづくりの会」で一緒に活動しませんか。会では、常時、会員を募集しています。

E-mail :

nishitokuyamamatizuk
urinokai@gmail.com

花いっぱい運動

「駅前花壇の花がきれいです」

今年も7月下旬からはあまり雨が降らず、9月に入っても暑い日が続いています。

7月16日から9月8日まで当番で駅前花壇に水をやりました。しかし、酷い暑さにせっかく植えたのに枯れてしまった花もたくさんあります。そうした中でも、元気に綺麗な花を咲かせてくれました。

今回は、そんな9月の花壇の花々を紹介しましょう。



事件(回想) 二

世の中には賄賂がまかり通り、物事がすべて奢侈(しゃし)になっていきました。このような接近政治に対して、世論は不満を持ち始めておりました。そして今回の赤穂藩の事件が引き金となって、世論の政治への不満はますます募ったのでございます。

浅野家の江戸上屋敷は、築地鉄砲洲(今の聖路加病院の辺り)に、赤坂南部坂に下屋敷がありました。すぐに幕府に没収されました。それが十七日です。で、十四日の事件のあと、わずか三日目の事でした。

長矩様の奥様の阿久里様は、殿様の切腹を聞くとすぐに髪を切られ、実家の三次浅野家に移られて、瑤泉院と名を改められました。長矩様と阿久里様、これほど深くお互いを愛された夫婦はありませんでした。瑤泉院様のお気持ちを探ると、胸が張り裂けそうになるのでございます。

討ち入り

殿中松の廊下で刃傷沙汰に及んで、切腹を言い渡された浅野内匠頭だが、その不幸は本人だけではなく、その家来たち

にも及ぶのである。赤穂藩の城の引き渡しに始まり、武士たちは今住んでいる場所を引き払わなければならない。それもあまり猶予のない日数の中で行わなければならない。

赤穂藩は、塩の専売制が有名で、藩自体は他の藩に比べて、かなり裕福であった。城代家老の大石内蔵助は藩の財産をすべて藩士たちに分け与えるように指示した。

藩は裕福だといっても、すべての藩士に行き渡るようにすると、その額は余りにも少なすぎた。しかも今後の身の上は浪人であり生活の糧を得る見込みはない。

城の引き渡しに及んでは、徹底抗戦をして城を枕に討ち死にをしようと、威勢のいい案も出るには出たが、結局赤穂城は肅々と引き渡された。

いよいよお城での最後の時を迎えた大石内蔵助はじめ赤穂藩士たちは、幕府のこの決定に大いに不満を持っていた。理由は武家諸法度では喧嘩両成敗となっているのに、浅野内匠頭だけに切腹を言い渡され、一方の吉良上野介には何のお咎めもなかったということだ。もう一つは、決定に及んで幕閣で話し合っただけでなく、側用人の柳沢吉保などの一部で決まったことであった。

この二つの理由で、赤穂藩士たちは憤って、いつか吉良に対する仇を果たさなければならぬと多くの藩士は思っ

ていた。そして家老の大石内蔵助に敵討ちを迫ったのであった。

大石は何の返事もしないで、昼行燈と呼ばれている無表情の顔を縦にも横にも振らなかつた。しかしその時には大石の腹は既に決まっていた。

城の引き渡しが終わると、藩士たちはそれぞれに別れて行った。そして浪人としての生活が始まる。日々の苦しい暮らしに追われて、敵討ちの気持ちも萎えてくるのであった。

それでもなお、大石内蔵助をはじめ四十七人の藩士は初心貫徹して、仇を討つのである。

討ち入りまでの彼らの日々は壮絶を極めた。何しろ吉良邸への討ち入りの件を誰にも絶対漏らしてはいけないのである。なので、大石内蔵助は人を欺くために、毎日京の都で芸者を揚げての放蕩三昧であった。

その他の元赤穂藩士たちは、江戸で商人などに変装して吉良上野介の動向を探ったりした。四十七人の志士たちには、四十七通りの物語がそれぞれあるのだが、それは忠臣蔵という物語に多くの人々たちによって書き尽くされているので、ここでは割愛させてもらう。

そして、主君浅野内匠頭の切腹から一年九か月経った元禄十五年十二月十四日の未明、本所松坂町の吉良邸に討ち入り、炭小屋に隠れていた吉良上野介を見つけ出し、その首を刎ねて、本懐を果た

したのであった。

四十七士はその首を槍の穂先に括り付け、肩に担いで、浅野家の菩提寺である高輪泉岳寺まで、まるで凱旋のように行進した。

江戸の人たちは彼らの偉業に喝采を送った。將軍綱吉の生類憐みの令などの愚かな政治や側用人柳沢吉保による側近政治、それにまつわる賄賂の横行などの世の中に辟易としていた江戸の住民にとって、四十七士の行動は胸のすくような思いであった。

赤穂浪士はたちまち江戸中には言うに及ばず、日本中の英雄になったのである。

幕府は、討ち入り後、泉岳寺にいた四十七士を捕えた。最初は討ち入りを蛮行として、打ち首獄門を命ずることにしていたが、市中の赤穂浪士に対する人気が余りにも高いので、せめて武士の作法である切腹を命ずることにより、この事件の終息を図ったというのが顛末であろう。

筆者が何度も指摘したように、この事件はただの敵討ちだけの話ではなく、行き詰った政治に対する庶民のどうしようもなくやり場のない気持ち、赤穂浪士の行動に声援を送ることで、不満を解消したのである。世にこれを忠臣蔵と呼ぶ。

義商（再び回想）

天野屋利兵衛にございます。今では天野屋の家督は息子たちに譲っており、隠居の身であります。浅野内匠頭長矩様の刃傷沙汰で、赤穂のお城を出ていかなければなら

なくなつた藩士の皆様の心情を思い出しております。

城代家老の大石内蔵助様のお取り計らいで、いくばくかのお金を分け与えられた藩士の皆様が、赤穂の城下を出て行かれる時の哀れな姿には、思い返しても悔しさがよみがえってまいります。

大石様も藩士の皆様が出て行かれ、誰もいなくなつたお城を後にされました。そして、これから住むであろう京の山科へ向かわれたのであります。

赤穂から京へ向かわれる途中で、なんと堺の天野屋に立ち寄られたのであります。いつも塩の運搬を任せられ、お世話になっていたので、私としてはもつたいないくらいの気持ちでお迎えしました。私としては最上の御もてなしをしたつもりであります。大石様は何か期するところがあるかのように、言葉少なに現状を受け入れられているようでした。

「あまり長居をすると、迷惑が掛かるので暇をする。」

と仰つて、まだ何か言いたげなご様子でした。私は、まとまった金子を差し上げました。大石様は「忝い」と仰つて、お納めくださいました。私は

「今後御用があれば何なりと仰せつけください。」

と言つて、大石様をお見送りしたのでございます。

なぜ私が城代家老の大石内蔵助様にそんなにも信頼されるようになったのか。

こんなことがありました。ある時何の用事だったのか覚えてはおりませんが、赤穂のお城へ呼ばれたことがありました。大石様は誠に心やすいお方で、

「利兵衛殿のお国はどちらかな。」

と私のような商人にも気安く声をかけてくださいました。

「長州徳山藩でございます。」

と答えれば、大石様は

「なに、徳山藩とな。城代家老は神村将監殿であつたな。」

「私の父親でございます。」と言え、

「なんと貴殿の父上があつた神村殿とな。なんと不思議なめぐりあわせ。徳山藩と赤穂藩は石高も同じくらいで、これまた同じく塩の専売もやっておる。神村殿とは江戸で出会ったとき、何となく心が通い合つて話し込んだことがある。」

「さようでございますか。これはまた奇遇でございます。」

「して、父上は藩主の跡目争いで退かれ、御家断絶になつたと聞いておるが、息災でおられるかな。」

「はい、今では四郎谷という海に面したところで母親と二人で元気に暮らしているようでございます。」

このような会話があり、大石様とはこれまで以上の繋がりができたのでございます。

ここでも父親の存在が私を助けてくれるのであります。

(以下次号)

編集後記

60号である。年4回の季刊としてきたので、15年続いたことになる。ここまでよく続いてきたものだ。

10月号の締め切りが迫るこの時期、農家である筆者は、この農繁期にまちづくり広報紙なんかどうでもいいとずっと思ってきた。

しかし、忙しい中にも拘わらず、発行してきたという事実があり、これが自負となって15年続いてきたということだろう。しみじみと15年の歴史を味わっている。

これまで、私たちが住んでいる西徳山地域の名所、旧跡シリーズや人シリーズなどにも取り組んできた

もしかしたら、これらはこの地域にとって貴重な資料ではなかろうか。

1号から60号まで振り返って、大事な記事をピックアップして、面白い本ができないだろうか。今度は製本に向けての編集作業を急ぎたい。

発行責任者

会長 神本康雅
広報部長 木曾裕子

西徳山まちづくりの会

ホームページURL:

nishitokuyama.web.fc2.com

郷土料理 「いとこ煮」

先日、女性の集まりでいとこ煮について聞いてみたら、カボチャをいれるもの、ぜんざいの汁のないもの、ごぼう・人参を入れたものと色々でした。

そうです、他の地域から嫁いで来た人も多かったのです。

一般的には、いとこ煮とは堅いものから順に煮ていく料理で、「追々煮る」を甥（おい）にかけ、甥同士はいとこなので、洒落でいとこ煮と呼ばれるようになったそうです。

山口に伝わるいとこ煮は大きく分けてふたつのタイプがあり、日本海側では汁気の多いもの、もうひとつは瀬戸内側で作られる煮しめたもので、野菜をいれるもの、入れないものとありますが、小豆と白玉粉で作った団子は必ず入れるようです。

周南地域では、祝い事や法事に作られ、お祝いの時は紅白団子、法事の時には白団子を入れます。団子はもち米の粉や米の粉で作ったりします。地区によって入れる材料が違い、富田地区は小豆と団子のみ、夜市地区は団子とちくわやかまぼこ、福川地区は団子とイカ、タコが入り汁が入ることもあるそうです。光方面では、小豆のゆで汁とタコのゆで汁の色が同じ色をしているとしてゆでだこ入りの珍しいいとこ煮もあるそうです。

こうして、色々の地域別にいとこ煮について調べてみましたが、時代によっても変わって来ているようです。

現在はデザートとして食事の後にい出されたりもしています。

さてさて、私も一番多かった意見のカボチャ入りのいとこ煮を作ってみようと思います。



戸田駅前ビアガーデン

「まちづくり納涼祭」を開店しました

令和5年7月22日（土）正午から、戸田駅前ビアガーデン「まちづくり納涼祭」を開店しました。参加者は、12人で、会長の乾杯を合図にBBQビアガーデンを開始しました。

メニューは冷たい生ビール、茹で海老、酢の物、海鮮BBQです。大きな岩牡蠣、ヨソ、カマス、鱧、ヤリイカ、オコゼ、玉ねぎを炭火で焼きながら美味しい、美味しいと食べました。研修担当から提出された研修旅行計画を話し合いながら、楽しいひと時を過ごしました。



今後の行事予定

戸田駅前広場周辺の清掃

毎月第2、第4土曜日の16時から、戸田駅前広場の清掃と花壇の手入れを行っています。お手伝いしていただける方、大歓迎です。