

2018年7月23日、24日にプライベートで広島、呉に行ってきました
「戦争と平和」の研究で、いつか広島、呉は訪れようと思っていた
2カ月前に、飛行機とホテルを予約しておいたが
その後に大雨による被害
中止しようかと迷ったが、こういう時だからこそ行くべきだと思い飛行機に乗る
大水で山が崩れた傷跡が空から見える



被災された方々にお見舞いと、亡くなられた方々のご冥福をお祈りいたします
広島、呉では、ホテルや旅館のキャンセルが続いていると聞いています
広島の復興のためにも、観光客が多く訪れてほしい
空港から市内までのインフラは整っていて、リムジンバスも問題なく運航しています
広島市内は、災害の影響は殆どありません

呉「大和ミュージアム」

友人の運転で広島空港から呉へ向かう

呉線は、呉一広間間が不通だが代行バスが運行されている

道路の一部は寸断されているが、他の道を使い問題なく呉に到着した

呉に到着

ランドマークになっている潜水艦は「てつのかしら館(海上自衛隊呉資料館)」

「大和ミュージアム」はその隣



前にはイズミの「you me タウン」

ご存知の通り、イズミの創業者は、大型潜水艦「伊400」の元乗組員

大和ミュージアムに向かう



屋外の展示物

「41センチ主砲身」の展示



戦艦「陸奥」に搭載された当時世界最大の艦船砲

「戦艦陸奥」は、「長門」の2番艦として横須賀で建造

1943年、山口県柱島沖に停泊中、原因不明の爆発事故で沈没

大和ミュージアムの入口



「戦艦「長門」と日本海軍展」開催中 館内の展示物



呉の地図

入口に日露戦争で活躍した「秋山真之」の写真

秋山真之(1868年～1918年)、海軍中将

日露戦争では、連合艦隊司令長官 東郷平八郎の下で、作戦参謀となり旗艦「三笠」に乗船
日本開戦の勝利に大いに貢献



展示場内部

展示物 長門内部の再現



「秋山真之と海軍兵学校」

「秋山真之」と「正岡子規」は松山中学の同級生であり親友

子規と共に東京大学予備校で東大を目指すが、兄、好古の勧めで「海軍兵学校」入校

余談だが、正岡子規は、野球でも有名

明治学院大学と東京大学との野球の試合で起きた「インブリー事件」の場にも居合わせている

トルコと秋山真之の関係

明治 23 年、トルコ軍艦「エルトゥールル」が、紀伊半島で暴風により沈没

紀伊の漁民が船員を命がけで救助した話は有名

トルコ人は、今でもこのことは忘れていない

エルトゥールル号の生存者を、トルコに送還する任務を託されたのが、秋山真之

トルコに到着した真之は、「世界ハ広くして余程狭ク御座候」と、「正岡子規」に伝えている



「村上海賊と秋山真之」

戦国期において、村上海賊は伊予(愛媛県)、備後(広島県)の海域を支配

1588 年、秀吉の「海賊停止令」により、村上氏は毛利氏の家臣に編成される

江戸時代には、「野島流海賊古法」など、村上海賊の戦法をまとめた「水軍兵法書」が多く刊行された

秋山は、村上海賊の戦法に関する研究を進めた

戦艦「三笠」と秋山真之

三笠は、1900 年、イギリス・ヴィッカースで建造された軍艦

真之は建造中の三笠をイギリスで視察している



「日露戦争」と秋山兄弟

真之の兄、好古(よしふる)は、陸軍・騎兵第一師団長として「日露戦争」に従軍
テレビドラマ「坂の上の雲」では、「阿部寛」が秋山好古役を演じている
1916年、陸軍大将「騎兵の秋山」として名を広めた

旅順港閉鎖作戦

奥に見える旅順港を、古い戦艦や漁船を沈めて閉鎖しようとしたが、失敗に終わった



(2013年6月訪問 白玉山より撮影)

「秋山真之と海軍教育」

秋山は、1902年から海軍大学校の教官を務め、海軍の組織力を高めた
ヨーロッパで「第一次世界大戦」を視察し、戦争が「平面的」なものから「立体的」なものに変わっ
ていることや、航空機の重要性に気づく

「長門」の設計と第一次世界大戦

「長門」は、設計から製造までの全工程を、日本独自の技術で行った初めての戦艦
設計に重要な役割を果たした「平賀譲」は、弾火薬庫や機関がある船体の主要部分を、集中的に
防御する「集中防御方式」を採用し、防御力の向上を図った



長門の写真

長門のレプリカ



中央部分を中心に防御している設計
カタパルトの付いた複葉機も搭載



先端部分は土壕だ置かれている
「バルバス・バウ(球状船首)」はまだ装着されていない
当時の記念撮影
よく見ると人で埋まっている



中央が館長 どうやって登ったのか



長門の一部

長門の軍艦旗の逸話

戦後長門は、米軍に接收され、軍艦旗はアメリカに持ち帰られた

軍艦旗を持っていたアメリカ人の息子が、テレビ番組「開運なんでも鑑定団」に出品

後日、司会の「石坂浩二」が買い取り、「大和ミュージアム」に寄贈した

石坂浩二の支払った 1000 万円は、出品者の臓器移植の手術費用として使われたという話がある



「太平洋戦争開戦と「長門」」

1941 年、アメリカとの戦争に向けて、作戦計画を立案した

連合艦隊司令官として「長門」で指揮をとったのが「山本五十六」

「長門」から開戦日を指示する電報「新高山登レ 1208」が発信された

1942 年 2 月より、「長門」は「大和」に連合艦隊の任を譲る



「真珠湾攻撃と山本五十六」

真珠湾攻撃の目的として

「米国民ヲシテ救フヘカラサル程度ニ其ノ士気ヲ阻喪セシムル」ことをあげている

これが、逆効果で士気を高めてしまった

「長門」から「大和」へ

「長門」は「世界平和ノ女神」

「大和」は、「戦場ノ獅子王」

と姿を変えた



戦艦長門の最後

「2発の原爆実験でも長門は沈まなかった」

アメリカは戦後、ビキニ環礁に古い戦艦を集め原爆実験を行った

第一回目は空中実験 二回目は水中実験

他の戦艦が沈む中、長門は5日間耐え続けた

「長門は世界平和ノ女神」

同じ建物の「大和」の展示に向かう

呉「大和ミュージアム」

明治以降の日本の近代化の歴史と、当時の生活、文化に触れた展示を行っている

真ん中に、十分の一の戦艦大和が展示されている

「長門」との違いは船首に「バルバス・バウ(球状船首)」が付けられていること



大和の建造は、秘密裡に行われた

突然姿を現した戦艦大和は、呉の人々の誇りであった

船首に「菊の御門」



「集中防御方式」 主要部分を艦の中心に集め、中央部分の防衛を強化

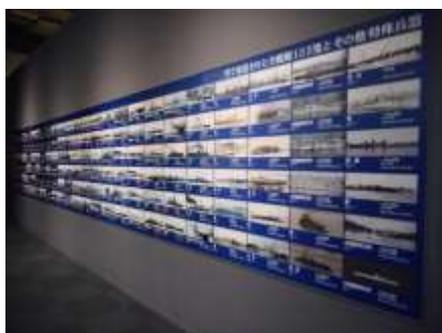


航空機向けの対空砲が集中して装備されている しかし、対潜水艦防御に関しては手薄であった 長門と同じように、カタパルトの付いた複葉機を装備



上から見るとドッグの中に大和は展示されている

館内の展示物



呉で製造された戦艦の数々

「金剛のボイラー」 金剛はイギリスに発注した巡洋艦 ボイラーは、重油と石炭混焼タイプ



戦後は金剛から取り外され、暖房用ボイラーとして使われた

当時の呉の生活



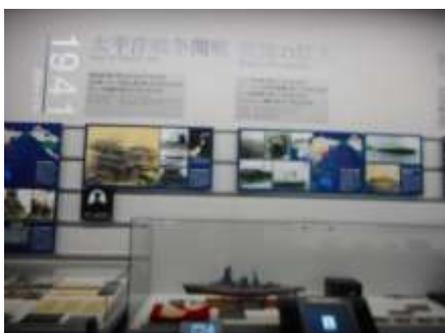
マツダの三輪車



3人乗りになっている

これは今でも通用するデザイン こんな樽を運んでいた

1941年、太平洋戦争勃発



終戦後の復興への道

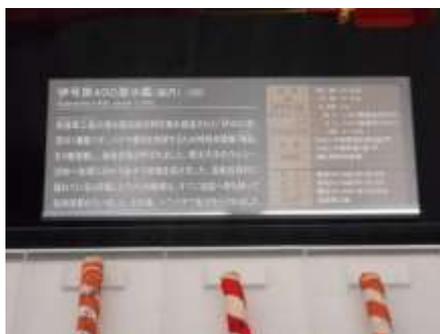
日本の空母



ミッドウェー開戦で多くが失われた

潜水艦

手前が「伊号400」



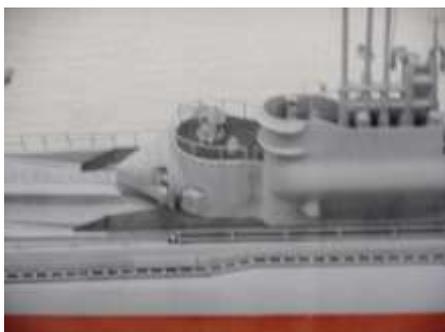
パナマ運河を攻撃するために、特殊攻撃機「晴嵐」を3機搭載

ドイツが降伏したことで、アメリカの艦隊はすでにパナマ運河を通過していた

攻撃に向かう途中に終戦を迎え無傷で日本に帰還

爆撃機の羽をたたんで搭載した部分

アメリカはハワイで伊400を調査、ソ連に情報が漏れるのを恐れて、ハワイ沖で沈没させた



カタパルトからこんな感じで離陸 複葉機ではない

別館に向かう



ゼロ戦の展示

零式艦上戦闘機 六二型



真珠湾攻撃に使われた、航空機に搭載された魚雷
回天十型の試作型



「回天」は、人間が魚雷を操縦しながら、目標とする舟艇に体当たりする「特攻兵器」
「人間魚雷」とも呼ばれた
420基が製造され、戦没者は100名以上にのぼった
無謀ともいえる兵器

ハワイの「第二次世界大戦記念館」

展示されている「回天」(2011年1月訪問)

真珠湾攻撃ですでに「人間魚雷」が実際に使用されている

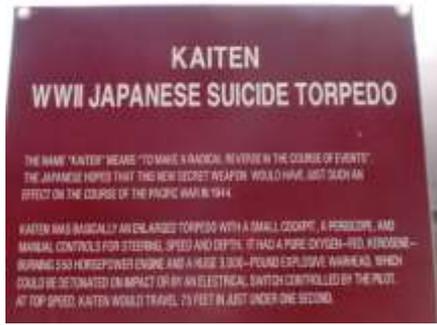
展示されているものは、座礁して砂浜に乗り上げた回天をアメリカ軍が接收、展示したもの



真珠湾攻撃に使われた、航空機に搭載された魚雷(ハワイ)

ハワイに展示されている「回天」

大和ミュージアムのもので、かなり大きい



「WW II JAPANESE SUICIDE TORPEDO」

TORPEDO は魚雷の意味

真珠湾攻撃から「人間魚雷」は使用され「特攻」が始まっていた

アメリカ軍はそれをすでに知っていた

大和ミュージアムで、とんでもない兵器を発見

特殊潜航艇「海龍」の後期量産型

どれだけ製造され、どれだけ実践に使われたかは書かれていない

海龍は世界初の有翼潜水艦

水中を飛行機のように自由に潜航、浮上できるよう設計

操縦装置は飛行機と同じものが使われていた



海龍の翼

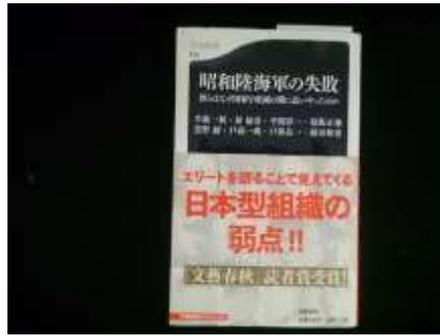
これが飛行機の主翼のような役割を果たした

上の部分をよく見ると、粗末なつくり

両脇に魚雷を抱え魚雷発射後、回天のように自ら600kgもの爆弾で突入する「水中特攻兵器」

「特攻ありき」の考え方からつくられた兵器

「人の命」が軽く見られていた



土産物店で本を買う

「昭和陸海軍の失敗 日本型組織の弱点」文春新書 740円を購入
少し読んでみると、今の官僚の「慣例主義」「前例踏襲主義」によく似ている
民間企業にもそれが広がりつつある
警戒せねばなりません

大和博物館を後にして、「てつのくじら博物館」へ向かう



現役で使われていた潜水艦をそのまま博物館に改装したもの

今まで、欧米、中国、ロシアの軍関係の施設を見てきた

第二次世界大戦まで使われた、古いタイプ(アナログタイプ)の軍艦や潜水艦、航空機は中に入ることができる

今では通用しないため公開しているのだ

呉「てつのくじら館」

「深く静かに日本の海を守り続ける潜水艦」

「あきしお」の展示

昭和 60 年進水、平成 16 年除籍

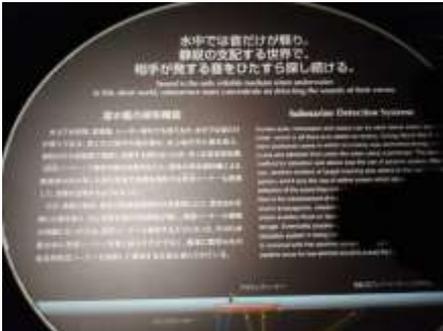
国内最大のクレーン船で陸揚げされ資料館に展示された

海上自衛隊が管理している



艦内の展示物

潜水艦は音だけで頼り、相手が発する音をひたすら探し続ける



スノーケルを出すことで、浮上せずにディーゼルエンジンを回し、バッテリーを充電していた
すでに、ハイブリッド車の基礎ができていた

機雷



艦内のトイレとシャワー

食堂の椅子は食品保管庫として利用
じゃが芋や人参が保管されている



潜水艦の献立表

食に関係している者としては興味がわく

潜水艦内の楽しみは三食の食事

「森鷗外、高木兼寛と脚気」

日露戦争のころから、軍はビタミン B1 不足による「脚気」に悩まされた

陸軍の軍医であった「森鷗外」が、「細菌説」を唱え、

海軍軍医の「高木兼寛」は「タンパク質不足説」を唱えた

海軍は、洋食、麦飯を導入して、1883 年には、23. 1%あった脚気が、1%未満に激減した

1912 年、ポーランドのカジュミシエ・フンクがビタミンという概念を唱え

ビタミン B1 の不足によることが分かった

鷗外は、それを認めず、陸軍に麦飯が採用されたのは、30 年後であった

「エリートの落とし穴」であった

その後、「アリナミン」の開発で脚気は大幅に減った



展示物の写真

栄養バランスよいメニューサンプル



朝食

トーストと卵、ベーコン、生野菜

喫茶店のモーニングと変わらない

昼食

カツカレー、生野菜、デザート、牛乳
昼食にカロリーの高いものを揃えている



夕食

カロリーの低い和食



中間食

うどん、おでん
地上の食事と変わらない



艦内に進む



3 段ベッド 談話室



館長室は狭く、質素
戦略室



潜望鏡
実際に覗き見ることができる
機械室



アナログな機械がズラリ



操縦席で記念撮影

操縦席といっても前の景色が見えるわけではない



下の魚雷発射管は見るできない

ガラス越しに見るだけ

記念撮影に使われるセーラー服

前のひもの機能は、ケガを負った場合に止血などに使うらしい



後ろの機能は、襟を立てて音を聞きやすくするだけでなく、これも負傷した場合の包帯代わりに使うらしい

つめ襟

学生服のようにプラスチックの襟がついている



近くのカフェで昼食



カフェのメニューは勿論「海軍カレー」



「館長の海軍カレー(サラダ付き)」 1550 円



ビーフステーキがトッピングされている



「士官の海軍カレー(サラダ付き)」 1450 円



タンシチューをトッピング

じゃが芋、人参、オクラは別茹でて後からトッピング
彩サラダ



EMPITY DISHES

もう少しキレイに食べないといけない
子供のころだったら、旗は持ち帰った
海軍コーヒーも注文 これがうまかった
ミュージアムの土産物のカレー

「呉戦艦ヤマトカレー540円」「呉海軍亭 肉じゃがカレー2食864円」

舞鶴との「肉じゃが対決」はどうなったのか
どうも「肉じゃが」は、舞鶴発祥のような気がしてきた



舞鶴軍艦カレー 2食入 854円

昨年、舞鶴、敦賀を訪れた時にお土産で購入
確か「万願寺唐辛子」が入っていた記憶がある

潜水艦棧橋へ



停泊中の現役の潜水艦

右に見えるのが、今話題のヘリコプターキャリアー

垂直離陸式の戦闘機が搭載可能

舞鶴の海軍祭りで載せてもらった

記憶では、垂直離陸できる戦闘機も搭載できるように法律が変わったような気がする



呉の歴史の森

「入舟山記念館」へ向かう

「入船山記念館」

呉の小高い丘には、かつて「亀山神社」が建てられていた

1886年、海が見渡せるこの丘に、海軍省が「呉鎮守府」を建設

1892年、「呉鎮守府司令官官舎」として利用された



案内図

市内から歩くには少し時間がかかるかもしれない

奥の建物は「郷土館」

坂を少し登る



官邸入口

「番兵塔」

足元の「礎石」がすり減っている

それだけ歴史がある証拠だが、白いペンキは駐留軍が塗ったものであろう



24時間立哨(立ったままの警備)であった

旧呉海軍工廠塔時計

まだ現役で動いている



1921年、呉海軍工廠造機部の庁舎屋上に設置されたものを移築



旧東郷家宅離れ(現在は休息所)
時計台から少し離れた右側の建物



海軍大佐「東郷平八郎」は、1890年5月～91年12月まで「鎮守府参謀長」として呉に赴任
戦後、1980年、宮原地区から移築



「旧高鳥砲台火薬庫」

番兵塔を通過して中に入れば、右側に「火薬庫」が見える

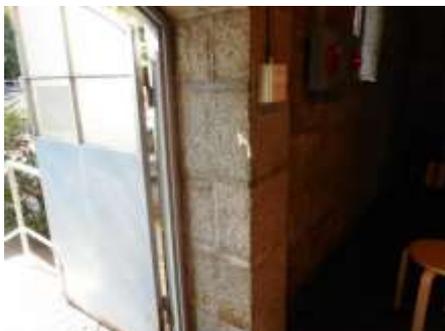


1897年以降、呉湾や広島湾を見下ろせる丘には「砲台」が築かれた

その時の火薬庫を移築

石造を基本構造にトラス架構で瓦ぶき屋根

コンクリートと木造づくり



天井は木製 その上に瓦

事故が起きた時には、屋根が吹き飛ぶ構造なのか

さらに先に進むと、左に「郷土館」

ここで入場券を買う



2階が資料館

当時の軍服



歴代の司令長官

洋館の奥に「旧呉鎮守府司令長官舎」

手前が洋館、奥が日本建築で繋がっている

1945年、呉はアメリカ軍、後に英連邦軍(オーストラリア軍)が駐留

10年にわたる占領の後返還

1996年に完全復元

学芸員が付いてくれた



「水蓄式油槽鉄蓋」



安全のため、油の下に水を溜めたのか

玄関「海軍いかり」と「桜」のデザイン



廊下



待合室



当時のストーブ



食堂



椅子は前だけ「猫足」

「金唐紙」

金唐紙は、金唐皮に似せた高級儀皮紙
紙の上に金を張り付けたもの
技術が継承されておらず、一時途絶える



食堂のテーブルに料理

食のプロとして、これはしっかり見ておく



「海軍艦上午餐会(昼食会)の献立例」

1930年、「出雲」の艦上午餐会の献立を、海軍の料理教科書により再現(サンプル)

学芸員の話によると、「階級により食器の淵の色が違う」という
これは、「金縁」すべての皿に海軍のマークが付けられている

献立表

1. 「前菜」 ソモンと西洋野菜のレリーヌ

ソモンとは、サーモンの意味



2. 「澄羹汁(すましあつものしる)」 アスペラガス(アスパラガス)・スープ

コンソメブラン クラリフィエ(澄ます)とは、済んだコンソメの意味

上に浮かんでいるものはアスパラガス



3. 「鱒蒸煮」 ボイルドフィッシュ(コールドフィッシュ)

蒸した鱒の冷製



4.「雛鶏洋酒煮入重焼」シチュードキッチン 付合 香草
「キッチン」ではなく「チキン」のような気がする



5.「牛肉蒸焼附野菜」ローストビーフ 付合 クレソン、ホース・ラディッシュ
ローストビーフにはクレソンとホースラディッシュは必須



6.「冷菓子」レモン・アイスクリーム



7.「雑菓子」タピオカプリン 黒豆添え
これは今でも通用しそうだ



8.「コーヒー」



90年近く経った今でも、十分通用するメニューだ
どこかのレストランで、復刻版をメニューに加えてほしい
8000円～10,000円コースかな
洋館から日本建築の居住棟は廊下で繋がっている



和室

板張りされた洋室を和室に復元したもの
奥までよく見ると、洋館の玄関まで繋がっている



中庭の「門番塔」が
外壁が何か白っぽいぞ！
カビのようにも見える



学芸員に聞くと

「戦後、ここはオーストラリア軍が駐留し、壁をペンキで白く塗ってしまった」という
畳の上にはベニヤ、欄間(らんま)も板で塞がれ白い部屋だったようだ

アメリカやオーストラリアは歴史が浅いため、歴史的建造物の重要性があまり分かっていなかった
ここに限らず、当時は接收した日本の建物に白ペンキを塗っていたようだ
まだ白い部分が少し残っている



屋根裏部屋

何か起きた場合の隠れ部屋だったかもしれない

外観



屋根に貼られたスレート(天然石を薄く削ったもの)

宮城県石巻 雄勝のスレート
東京駅の屋根にも使われていた



屋根の上部は古いものをそのまま使っている

色が違う

学芸員の話だと、

「90歳を超えたぐらいのオーストラリア人が、当時を懐かしみ見学に来たこともある」という

隣の「歴史民俗資料館」

呉市内が見渡せる場所



「ジョサイア・コンドル」

イギリスの建築家 明治期において来日し、日本人建築家を養成

東京駅、日本銀行本店、大阪中央公会堂などの建築に携わった



コンドルの弟子で、呉にゆかりの深い建築家 3 名
旧岩崎亭(東京都台東区)



旧林家住宅(長野県岡谷市)

金唐紙

前にも触れたが、進駐軍は部屋の壁も白いペンキを塗ってしまった

ペンキを剥がせば、当時の金唐紙がでてきたという

技術が伝承されていなかったため、それを再現するのに大変苦労したという



バームクーヘンつくるような型で模様を付け、その上に金箔を貼る
これが今では呉の伝統工芸になっている

周りは木が茂っているが、谷は意外と深い



鎮守府を後にして、広島に向かう 途中、「エブライ」に立ち寄る



生鮮食品強化型の大型業務スーパーのような店であった
次回は、広島に移動して「広島平和記念館」をレポートします

広島のカストロミー「あなご飯」「上野商店」宮島口本店
奥に見えるのは宮島口駅



創業明治三十四年(1901年) なんと、117年の歴史
「上野他人吉」が、宮島駅の駅弁として販売したのが始まり



今までの駅弁サンプルの展示

駅弁だけでなく、あなごのかば焼きや白焼きも販売



名前を記入して、隣の待合室でしばらく待つ

古い建物がそのまま保存されている



当時の井戸を再現

名前を呼ばれて席に通される

壁には駅弁の包装紙を展示



額縁にも

「117年の歴史を味方につけている」

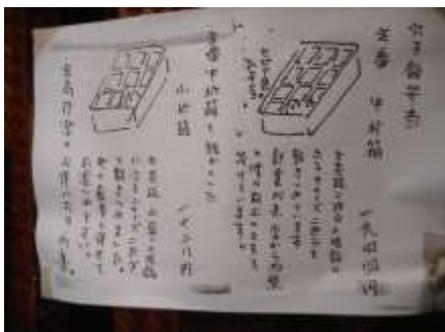
「穴子飯弁当 中折箱」 1944 円

女茶碗二杯分の味飯に穴子中サイズ二匹分

「小折箱」 1728 円

女茶碗山盛りの味飯に穴子小サイズ二匹分を使用

今は「大折箱」の紹介はないが、かつて「大中小」の品揃えがあった事が分かる



メニュー(右から順番に)

「穴子蒲焼き」 1296 円

「穴子白焼き」 1296 円

「あなごめし 小」 1750 円

「あなごめし 特上」 2400 円

「あなごめし 上」 2000 円の順

「小、上、特上」の並べ方ではなく、真ん中に「特上」を挟み込んだ意味は？

聞き忘れてしまった

周りを見ると、ほとんどが「上」を注文

店内のテーブル席

歴史があるだけに、いくらウェイティングがあってもバタバタせず落ち着いた接客



あなごめしが登場 大き目な木蓋

蓋を開けると、焼き穴子がぎっしり



カットされたあなごの長さが揃っている
手前は甘酢生姜
皮側もしっかりと焼かれている
味飯は、あなごのアラを醤油で炊き込んだもの
日本人の好きな「外はサクサク、中はジューシー」
味付けも濃くないため、食べていて飽きない
名物料理はどこも薄味が多い



味噌汁

香の物

昆布の佃煮とたくあん 2枚 3枚は「身を切る」と言われてあまり使われない



「青山椒」これは珍しい

新芽の山椒を乾燥してあるため、緑色が残っている

発酵していないため、香りと風味が強い よく青海苔と間違えられるらしい

京都で作られているとのこと 新しいものも取り入れている



店を出れば、宮島行きフェリー乗り場

おにぎり「むさし」

60 年以上の歴史があるという弁当チェーン

「俵おにぎりが有名」

現在 13 店舗を展開

西広島店に伺う



店舗は、「物販」+「飲食」の古くから続く「グローサント」

持ち帰り用のメニュー



「名物にうまきものあり」と書かれたパンフレット

何年も前から知っているが、メニューは殆ど変わっていない

価格を 1000 円以内に抑えている (500 円～1000 円)

値ごろを抑えている



食堂内

カウンター席とテーブル席



壁に貼られた説明を読むと

「泣けるほど うまいものがある」

「むさし」の俵むすび

「むさし」の創業当時の看板メニュー

すべて手作業で、土橋店だけでも一日 2000 個以上を、3 人～4 人で作るという

「握れるようになるには、最低 2 年は修業が必要」という



読んでいる間に、奥でおにぎりを握ってくれている

機械らしきものはない

「効率」より「まごころ」

注文した「花籠むすび」 850 円

弁当も同じ値段だ



和食の「五味五法」を基本としているようだ

俵むすび 3 個、魚フライ、鶏の照り焼き、玉子焼き、かまぼこ、ハム、レンコン煮、枝豆、酢の物、フルーツ

たわらおにぎりの中身は、漬物、昆布、梅
ふわっとおいしい
レンコンの煮物
味がしっかり染みている割には、食感を残している
これがおいしい



「わかめうどん」 490 円
これも名物商品



俵むすび 1 個 140 円とうどん 490 円で、630 円

神棚と神鏡

待っている間に、暇だから店内を見渡すと

神棚が見える

神鏡の前に、「俵むすび」が 1 個置かれている

店長に「これは毎日やっているのですか？」と聞くと

「水と榊(さかき)の水の交換、俵むすびのお供えは毎日やっている」と答えてくれた

「榊は本部から送られてきて、毎日水を交換すると、1 カ月はもつ」という

うがった見方をすれば、手を抜けば、榊は枯れる

「神鏡は見る人の心を映す」を言われている



連れの話だと、むさしは戦後、市場で野菜問屋をやっていた
市場内でおにぎりを売ったところ、「それが、おいしい、おいしい」と大評判になり、おにぎり専門
店を始めたという
これが、広島の名物になった

むさし本店近くの「とんかつ料理 さち」

前回紹介した店

創業 1975 年 43 年の歴史



前に書いて気になったので、中は入らなかったが、もう一度行って写真を見て確認
店の表に貼られている写真

「さち」のとんかつは、揚げ時間が少し長いことは前回紹介した



衣は、サクサクではなく、パリパリ

写真をよく見ると、脂部分が溶けている
衣や肉の部分は少し固いかも知れない
ラードが溶けているため、大根おろしのタレでさっぱりと食べる提案
「揚げたてのとんかつ」だからこれができる



スーパーマーケットの「とんかつ」と比較
柔らかくうまく揚がっている
これはこれでいい



よく見ると、脂身の形はそのまま残っている
「冷えても、柔らかく、美味しく食べられる」ようにできている

外食と中食とは違うが
これが「さち」のとんかつとの違い
「好みは人それぞれ」

「もみぢ饅頭」の元祖も紹介します
8月6日は、広島に原爆が投下された日
「広島平和記念館」も行ってきました

広島「平和記念資料館」

2018年7月24日訪問

1945年8月6日 午前8時15分 アメリカ軍により広島に原爆が投下されました



原爆ドーム

73年経ちかなり老朽化している



広島の地図

広島城

アメリカ軍は、ここをターゲットに原爆を投下する計画であった

廃城令後は、城は陸軍が駐留していた

「一応、軍事施設を攻撃した」というのが建前



「原爆の子の像」

別称「折鶴の塔」



「原爆死没者慰霊碑」

石室に原子爆弾で亡くなられた方々の名簿が収められている



奥に原爆ドームが見える

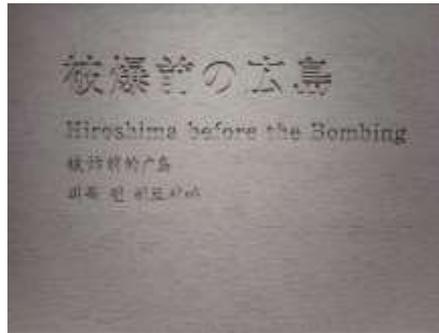
「平和の灯」は、年中火を絶やさない



広島平和資料記念館入口

別の建物は現在工事中

そのためか、展示物は少なめ



「被爆前の広島」から始まる

入口に展示されている一枚の写真

全員満面の笑顔

先生、生徒たちのとびっきりの笑顔だ

こんな笑顔は見たことがない

さらに、よく見ると美人ばかりだ

二度と、二度と、二度と、子供たちの笑顔を曇らせてはいけない



当時の広島市内の様子



戦争中でありながら平穏な日々が続いた

アメリカ軍は原爆投下を計画していた都市には、意図的に空爆を控えていた

「なぜ広島だけ」と、不思議に思っていた人もいたらしい

原爆の被害状況を測定するためであった

人間が考え、実行したと歴史的事実

原爆が投下された時のジオラマ

突然、強い光が

人間だけでなく、すべての生物が焼き殺された



一瞬に焦土化する広島市内 殆ど何も残っていない



「一発の原子爆弾が、無差別に多くの命を奪い、生き残った人々の人生も変えました。

広島平和記念館は、被爆資料や遺品、証言などを通じて、世界の人々に核兵器の恐怖や非人道性を伝え、

ノーモア・ヒロシマを訴えます」と書かれている

展示内部

外国人も多く見学している



広島に投下された原子爆弾(ウラニウム爆弾)

長崎の原爆はプルトニウム爆弾

アメリカ軍は2種類の原子爆弾を日本で実践に使った



「リトルボーイ」

広島に投下された原爆は、長さ約3メートル、直径約0.7メートル、重さ約4トンでした

アインシュタインが原爆開発を提案した

ドイツから移民したユダヤ人のアインシュタインは、トルーマン大統領に「原子爆弾の開発が可能である」ことの手紙を出している

それを実行したのは「マンハッタン計画」の主導者「ロバート・オッペンハイム」

しかし、日本もドイツの技術で原子爆弾の開発を進めていた

ドイツからウランを輸送中、アメリカ軍にウランを接收され、広島に原爆に使われたという話もある
もし、日本が先に原爆を開発していたならば…

ポーランドの「アウシュビッツ強制収容所」、ミューヘンの「ダッハウ強制収容所」の悲惨さも見てい
る

そこでは「善悪」がはっきりしているが、ここは少し混乱する

アメリカは「戦争の早期終了」を訴え

日本は「民間人を巻き込んだ卑劣な行為」という人もいる

原爆が搭載された島 テニアン島(2011年12月訪問)

サイパン空港からセスナ機で約15分でテニアン島に着く

旧日本軍が作った滑走路が4本今でも残っている



滑走路は短く、ジェット機は使用できないが、今も健在
セスナ機くらいは発着できるという
テニアン空港は別の場所にある

アメリカ軍が原爆を搭載した場所

原爆のサイズが違ったせいか、積出し用の施設は、広島用と長崎用の二カ所ある
搭載機の下からジャッキで釣り上げた



中の様子

以前は、土で埋めてあったが、今は掘り起こされ屋根がついて写真が展示されている
中に展示されているリトルボーイの写真



原爆を搭載した「エノラガイ」の写真

エノラガイは、今アメリカのスミスソニアン博物館に展示されている



説明書は英語

原爆をテニアン島まで運んだ船は「巡洋艦インディアナ・ポリス」

皮肉にも、原爆をテニアン島に降ろして、本国に帰る途中に日本の潜水艦に撃沈されている

アメリカオバマ大統領が初めて広島を訪問

オバマ大統領は、2羽の鶴を折り、「核廃絶」のメッセージを記した



普通、ガラス内の展示物を写真に撮る時、反射してうまく映らないが、このガラスは反射が少ない

被爆した中学生の制服



左胸に「名前のプレート」と「中のボタン」



当時の制服の説明

被爆して亡くなった伸一ちゃんの三輪車

40年後に死体と共に掘り起こされ、資料館に寄付された



記憶に残る写真

奥に建物が残っていることから、この辺が被爆地区と、被害を受けていない地区との境目であったと推測できる



こんな言葉が書かれている

「御幸橋には大火傷を負って逃れてきた負傷者が群がっていた。

カメラを構えたが、シャッターが切れない。」

「二十分ほどためらい、やっとの思いで、一枚のシャッターを切った。」



もう1枚の写真



「助けて」

「水をください」

動く気力もない

母親の胸にすがる幼児

「目を開けて、目を開けて」

子どもの名前を呼び続ける

半狂乱の母親



頭髪は焼けちぢれ、顔、腕、背、足の
 いたるところの火ぶくれが破れ
 火傷の皮膚が
 ボロぎれのように垂れ下がる
 頬に涙が伝い、
 ファインダーを通す
 表情がうるんだ

まさに地獄だ

連れがその場所に連れていってくれた

2.3km 爆心地から徒歩で30分の距離だ



人々はここまで歩いてやっとたどり着いた



御幸橋

奥に当時の建物は無いが面影は残る
資料館の写真と同じものが展示されている
73年経っても水が供えられている
水が絶えることはないという



合掌

さらに、連れが「消された暮らし」「残っていた痕跡」の新聞を見せてくれた



資料館で「ヒロシマ読本」を購入

ヒロシマの歴史が書かれた本

季節の花は、毎年同じ時期にキレイに咲く
毎年、この時期に広島、長崎のことを思い出す
忘れてはいけない



毎年7月は戦跡巡り 沖縄、長崎、佐世保、天草、舞鶴、敦賀、呉、広島を訪れた
来年は、横須賀の予定

広島のカストロノミーを紹介します

「もみぢ(ぢ)饅頭」元祖 もみぢ饅頭の「高津堂」

創業明治39年(1906年)

宮島口から歩いてすぐ



「厳島紅葉谷 紅葉形焼饅頭」と書かれている

三代目社長が出迎え説明してくれた

店舗入口 店は新しい



店舗入口 なぜか酒樽が
店内はたばこも販売している



もみぢ饅頭

もみぢ饅頭の歴史が書かれている



「商標登録証」明治四十三年 高津常助 「紅葉型焼饅頭」の商標登録証書だ
創業当時の饅頭を焼く機械



左側が深くなっている



右側は浅く、上から成形するためのもの

現在の機械



奥には自動機械も入っている
もみぢ饅頭を試食させていただいた
「紅葉型焼饅頭」と書かれている



北海道産小豆を使用
日持ちさせるため「脱酸素剤」も添付
掌に収まるサイズ
甘味を控えモチモチとした食感



ホワイトチョコともみぢ饅頭



ネスレと地域商品とのコラボ

「伊藤博文ともみぢ饅頭」

伊藤博文が宮島の紅葉谷(もみぢたに)に訪れた折、茶店で可愛い娘がお茶を出した
その手を見て「もみじのように可愛い手だね」と言われた
それを聞いた宮島の老舗旅館「岩惣」の女将栄子さんが、
「もみぢ谷(当時は紅葉をもみぢと書いた)にちなんだ菓子を作ってみては…」と常助に提案
それがきっかけで、初代高津常助が、研究、試行錯誤を重ね、明治 39 年(1906 年)に製造を始めた

その後、明治 43 年に特許庁より、「商標登録」を取得

しかし、一代限りで終わらせてしまった

二代目は、酒、たばこの専売品を販売した



常助は大阪で菓子職人として修業し、宮島紅葉谷で茶店を開き、岩惣に茶菓子を納めていた
「もみぢまんじゅう」開発後は店は繁盛し、職人養成にも力を注ぎ、宮島菓子組合長も務めている
100 年後、2006 年～2007 年頃

三代目が、初代の焼き型を復刻し、日にちが経っても柔らかい生地と、口に残らない甘さのあんに
こだわった「元祖もみぢまんじゅう」を復活させた

三代目が、「もみぢまんじゅう」を復活させようと、同業者に相談したところ、非常に協力的であった」と話してくれた

「100 年後の復活」の話でした

イズミの店を視察



3階建てのショッピングセンター

食品売場の印象は、「勢いと活気のある店」

店にとってこれが一番重要だ

次回は、竹原の「マッサン(竹鶴政孝)の生家、「竹鶴酒造」を紹介します

7月9日は、73回「長崎原爆の日」

世界で唯一の原爆による被爆国

声を大きくして世界に「核廃絶」を訴えなくてはなりません

2015年7月訪問



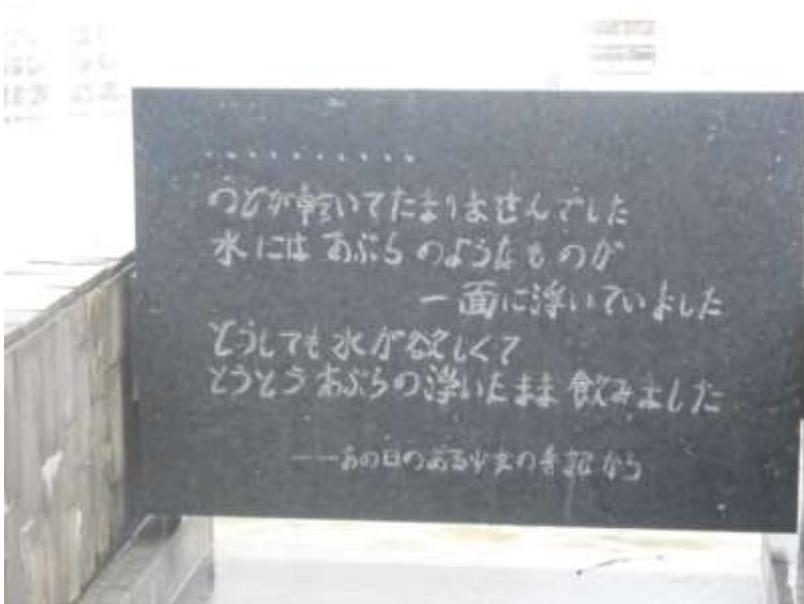
「のどが乾いてたまりませんでした

水にはあぶらのようなものが一面に浮いていました

どうしても水が欲しくて

とうとうあぶらの浮いたまま飲みました」

～あの日のある少女の手記から～



広島最終レポート(2018年7月23日、24日訪問)

「竹鶴酒造」 広島県竹原市

江戸時代には製塩で栄えた地域

今は「安芸の小京都」と呼ばれている 人口2万5千人

2000年には、「都市景観100選」に選ばれている

大雨の爪痕がまだ残っている



道脇の瓦礫

旧市街



江戸時代の建物がそのまま残されて言われてる

竹鶴酒造を発見



280年以上守り続ける酒造りの精神

ドラマ「マッサン」で有名になった、「竹鶴政孝」の生家

「本物をつくれ、本物をつくらないと生き残れない！」

13段当主竹鶴鶴壽さんは、父親代わりの政孝の言葉を今も心に刻んでいる
かつて、竹原市でも9件あった酒蔵が今は3件



「江戸時代中期より「小笹屋」の屋号で塩づくりをしていたが、1733年(享保18年)より酒造りも手掛けた」と書かれている

普通は「松に鶴」だが、

家の裏の竹林に鶴が巣をつくったことから「小笹屋竹鶴」となった

工場の中は見学することはできない

「マッサンブーム」が起こり、注文が殺到したが、新規の取引先は増やさなかったという

ムリはしなかった



工場には直売所はない

近所の人に聞いて、酒屋に向かう

竹鶴酒造を右に見て、直進して右に曲がって左側



酒屋というより、自然食品の店

女性店主は「マクロビ」「自然食品」の研究を行っているようだ

入口に「竹鶴」をガラスケースに展示



最上段に竹鶴の酒がズラリと並ぶ

10種類以上の竹鶴の酒が常温で並ぶ

「純米大吟醸原酒 しずく酒」 7000円

年に数本しかつくれるという



「合鴨農法米」を使った日本酒

最初に発売した「秘傳竹鶴」

買いやすい価格で販売されている

何本か買わせていただく



店主に「生酒であれば、長く置くと酔になりませんか？」と聞くと
「竹鶴は昔ながらの製法であるため、寝かした方がおいしくなる」という
まだ飲んでいないが、加熱済みの昔の日本酒の味がするだろう
これが 280 年の歴史

竹原で有名なラーメン屋「太華園」

AM11 時～Pm8 時 定休日木曜日

「尾道ラーメン」で有名な地区だが、スープは尾道風であるが、麺は中国の平打ち麺に似ている



昼時には行列になるという

メニュー



店内

大盛ラーメン 720 円



大きなチャーシューは宮崎産の豚を使用

メンマも太い

普通盛りラーメン 600 円

スープは魚だしで、色の割には薄味



麺は平打ちの中華麺

中国でよく売られている卵麺のようだ

名物の餃子も注文

「天野ひろゆきさんも大絶賛」

Yahoo ショッピング・楽天の人気商品で、全国第一位ランキング！！

と書かれている



焼き餃子 4 個 260 円

田子町産にんにく、愛知県産キャベツ、高知県産ニラ、北海道産玉ねぎを使用

国産、産地にこだわっている

「有名産地を味方につける戦略」

うまく焼けている



個々の素材が主張している餃子
竹原を後にして、広島空港へ向かう
広島空港へは15分から20分



以上で、呉、広島の特集は終わり
次回は、秋田のコンサル仕事の帰りに、郡山、猪苗代、会津若松、石巻に行ってきました
またレポートします