

2018年4月から8月にかけて、山形、福島、宮城、松本の史跡を訪問したものをまとめたものです

山形の「白鳥城跡」

住所は、山形県西村山郡川北町谷地中央4-7

白鳥十郎長久が中条氏の後を受け、谷地に入部

時代は、織田信長が天下を平定しかけた頃

1558年～1569年、伊達家と最上家に対立している時期でもある

信長とも交流のあった十郎長久

最上義光はそれが気に入らなかった

信長の「武田征伐」、「本能寺の変」は1582年

信長の死から2年後の1584年、十郎長久を最上城に呼び寄せ、家臣ともども謀殺する

それにより、白鳥氏は滅亡する

最上城に残る「血染めの桜」伝説も有名

「白鳥」「城取」の姓は、長野県伊那地方(高遠含む)に多くみられる

その由来は謎

「城取」も、「白鳥」のルーツであるという説もあることから、いつか訪れたいと思っていた

4月中旬、城マニアのW氏とともにスマホのナビに従い秋田から山形に向かう

城は奥に見える丘のようだ



スマホのナビはこの道を示す

こんな道を進む



さらに進む果樹園
丘の上に出る



車が泥にはまる
2人ではどうにも脱出できないため、近くの農家に頼んで、車を引いてもらう
どうにか脱出
ありがとうございました

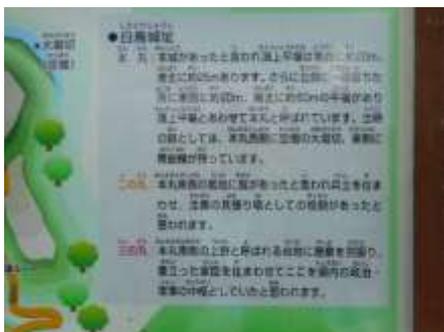
白鳥城跡

丘から下るとちゃんとした舗装の道ができていた
どうやら裏山から向かったようだ
グーグルは信用するな！
案内版を発見



本丸までの道筋

本丸、二の丸、三の丸の説明



二の丸付近の「すりばち池」

二の丸

見張り台と兵士が住んでいたという

銀杏の木が植えられている



一面に銀杏が落ちている

気温も高いため、いい匂いがする

昔は城内には銀杏の木や榎の木を植えて食料といていた

ヨーロッパの城ではオリーブの木が植えられている

いまは誰も拾わないが、銀杏の木はたわわに実をつけている



完成 平成 20 年 10 月 10 日

施工者 株式会社白鳥矢萩土木と書かれている

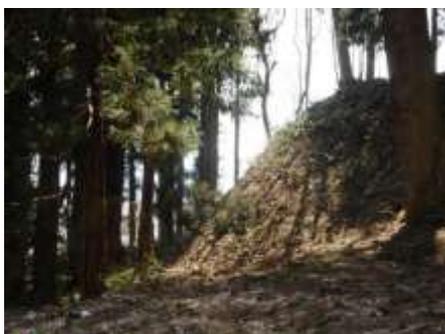
子孫であるかもしれない

こんな坂道を登る



ふきのとうの花

「帯曲輪」 带状の土塁



本丸からの景色 形から低い山につくられた「平山城」のようだ
山の頂上を削った「曲輪、廓(くるわ)、丸」が見られる
本丸から見た空堀



本丸跡 南北60mの平場

案内図

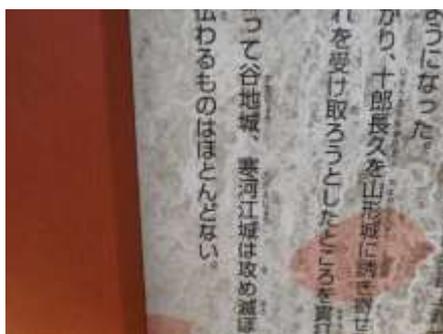


白鳥城址の石碑



案内図

詳しくは後で説明する



最後に「谷地城」「寒河江城」の文字

W氏が城の裏側は「空堀の大堀切」になっていると教えてくれた

急角度の堀

落ちたら大けが



本丸からの景色

水田になっている

二の丸に戻る



「谷地城」「寒河江城」へ向かう

さらに「山形城」にも行く予定だ これからしばらく「城跡めぐり」を特集します

「谷地城跡」

住所 山形県西村山郡河北町谷地中央4丁目

白鳥城跡から谷地城跡へ車で向かう 閑静な住宅街 この辺は元城内であった



民家の間にポツンと石碑が立っている

「白鳥城跡(B)」から「谷地城跡(A)」までは、9.3km

歩けば2時間くらいの距離である 時代は山城から平城へと移りつつあった



道路から少し入れば、神社の鳥居が見える

左の石碑は「谷地城本丸跡」

鳥居には「三社宮」と書かれている



ここが谷地城本丸跡

主郭の範囲は、東西120m、南北260mの平城

今は住宅地になって、土塁だ一部残りその上に「三社宮」が祭られている

1558年～1570年にかけて、中条氏の後を継ぎ、谷地に進出した「白鳥十郎長久」によって整備、改修され居城

長久亡き後、白鳥氏家臣団は、谷地城に籠城し、同盟する「寒河江氏」、「溝延氏」とともに、最上に対峙したが、最上勢の猛攻を受け落城

谷地城には斎藤氏が居住したが、1600年「関ヶ原の戦い」で上杉勢(直江兼続)の攻撃を受けて落城

1622年「最上騒動」で最上氏が改易になり谷地城は廃城となった

「三社宮の大銀杏」

当時の面影は、本丸の石垣と大銀杏

ここにも銀杏が植えられていた



かなりの古木



三社宮



最上の家紋

案内図

白鳥十郎長久のことは書かれていない



「寒河江(さかえ)城跡」

南北朝時代、寒河江氏は南朝方に属し、北朝に属した最上氏と対立
1368年、最上氏との戦いに敗れたが、寒河江氏の名は存続した
伊達氏に攻撃されるが、1480年伊達勢を破る
最上氏滅亡後、1623年 二の丸、三の丸の土塁と堀が破壊され本丸
を残すのみとなった



「谷地城跡(B)」から「寒河江城跡(A)」までは8.2km
城跡は現在、役場や学校になっている



この一角しか残っていない



当時の城案内図
平城で2つの堀で囲まれていた
記念碑



寒河江市立 寒河江小学校
すぐ隣に校歌



奥は小学校の建物

まあ興味がなければ訪れない場所
それでも歴史を勉強するのはおもしろい

簡単に見学を終えて、次は山形城跡に向かう

「山形城跡」

住所は、山形県 山形市 霞城町 1-4

日本 100 名城の一つ

時間があつたら、100 名城を訪ねる旅もおもしろいと思う

平地で時々霞がかかるため、「霞ヶ城」とも呼ばれている

1357 年、斯波兼頼(しはかねより 最上家初代)によって建築されたとされている

現在の城壁は、11 代城主「最上義光」が築いたものが原型となっている

義光の時代、最盛期は 57 万石であった 1000 本も植えられている桜の名所

2018 年 4 月 12 日に訪問する

偶然桜のピークにぶつかった



桜は満開 桜のほとんどは「ソメイヨシノ」



城内を歩くとここにも「銀杏の木」

左が桜で、右側が銀杏の木

ここも銀杏が落ちている



霞城公園マップ

まず地図を手に入れるのが見学の基本

最上義光騎馬像

奥の建物は「二の丸東大手門」



手にもっているのは槍ではなく先がとがった鉄の棒

上杉景勝の重臣「直江兼勝」が攻めてきた際、義光自ら陣頭指揮し勝利した



本丸十字門石垣

外側は当時水堀になっていた

案内図

周りは水堀になっていた



石垣は「半加工石の隙間に間石を詰めた

「打込接(うち込みはぎ)」

「虎口、枅形」構造

内部は四面から鉄砲や弓で攻撃できる構造

これも中国やヨーロッパのお城にも見られる



縦型の穴が弓、丸い穴が鉄砲
弓は引きやすいよう上、鉄砲は下になっている
本丸跡の修復は手付かずであった



最近発掘が進み、古井戸が見つかった



危険であるため、深く奥まで掘っていないという
平城であったため、天守閣はなかった 本丸跡は荒地になっている
明治時代には、「歩兵第三十二連隊(明治 29 年～終戦まで)」があった場所
戦後取り壊されそのままになっている



公園内の野球場

球場の下は内堀があったため、球場を移転して堀を復元する計画があるらしい

外堀



外堀の隣は線路

堀の水はどこから入ってどこに抜けているか

地下から水がわいている



こんな感じで水を抜いている

一旦場外に出て、W氏と「山形牛」でも食べようと専門店を訪れたが、

休みであった

残念！



仕方なく駅前の店で、「山形牛の牛丼」と「山形そば」の昼食

牛丼とそばのセット 990円

確かに牛肉は和牛であった



山形牛の牛丼

肉は少し固いが、脂は甘く味はいい

山形そば

ぶっかけタイプの冷たいそば



ご馳走様でした

「最上義光歴史館」へ向かい、城取のルーツを調べる

「最上義光歴史館」

山形県山形市大手町1-53

山形城を出たところにある

室町時代から幕末までの山形ゆかりの刀剣10振りや義光の兜などを展示



最上の家紋

館内の展示物

ここは撮影可能



発掘された品々

「山形城主の変遷と城下町のあゆみ」

戦国時代～江戸時代まで



1636年～1643年

信州高遠藩主から出羽山形藩に来た「保科正之」の名前が見える

保科正弘は家康の孫

それだけ山形は重要な地域であった事が伺われる

説明係は

「高遠藩 3 万石から 20 万石 (ピーク時は 57 万石) に来た保科正之は、家臣が足らず、近くの農家から優秀な人材を集めて連れて来た」と説明

「残された者は？」と言いたげ

たぶんこの時期に「白鳥」「城取」が同行したのでは

さらに、保科は、山形藩から、陸奥会津藩の初代藩主になり、幕末(松平)まで続く

山形藩の鳥居忠正と保科正之とトレードの形となった

会津白虎隊の中に「朱雀寄合三番隊 隊長 城取新九郎」、その妹で城内で戦死した「城取やい」

や、「城取富太郎」などの名前が残されている

今度、会津にも訪れるつもりだ

その前に、高遠城が先だな

館内は一部撮影禁止だが、入口から中を覗いて撮影

最上に関係した刀の展示



資料の展示

奥正面は有名な「長谷堂合戦図屏風」

さらに奥に進めば、「三十八間総覆輪筋兜」

直江兼続との戦いで、敵弾を受け穴が開いている兜が展示されている

白鳥氏について女性の説明係に話を聞くと、

「当時は、最上氏が「県知事」、白鳥氏は「市長」、市長が県知事を通り越して、総理大臣(信長)と親密になるのはおかしい」

と分かりやすく説明してくれた

それにしても、城内に呼び寄せ「だまし討ち」にすることはないでしょう

当時はこうしたことがあったようだ

武田信玄が、諏訪頼重に和議を申し入れ、甲斐国府中に招いておきながら、諏訪氏を切腹させるという裏切り行為を行っている

1冊の本を紹介してくれた



白鳥氏と最上氏について書かれている

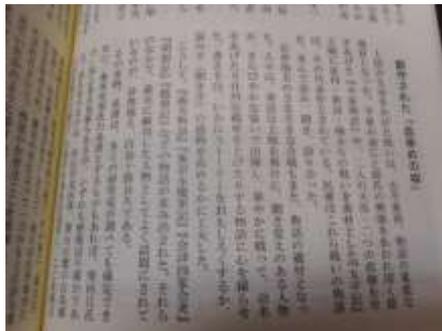
文中、白鳥氏のことを

「素性も知れない白鳥が、伊達氏に接近し、近隣豪族と連携して義光を牽制するだけでも不快なのに、天正五年(1577年 殺される7年前)」には、久長の使者が「織田信長」と面会して、数々の献上品を捧げ、見返りに「出羽守(でわのかみ)の称号と貴重な物品を下賜された」

「白鳥、打つべし!」

これは最上一門、家臣団の一致した意思となった

この「素性も知れない」が気になる



創作された「血染めの桜」

最上義光に殺された十郎長久の血が桜に飛び赤くなったというよくある作り話

あるというので、「血染めの桜」を確認に城内に戻る



説明係に「血染めの桜はどこにありますか？」と尋ねると、

「なぜそれをご存知ですか？」というので

「私は信州伊那市から、白鳥、城取のルーツを調べにきました」と答えると

「その前に、面白いものがありますからご案内しましょう」と歩き出す

1本の桜が見えてくる

よく見ると他の桜と少し違う

ここの桜の多くは「ソメイヨシノ」



「タカトオコヒガンザクラ」と書かれている

20年ほど前に「高遠そば」の集まりで、高遠から持ってきた桜の苗木を1本ここに植えたらしい
高遠と山形との交流は今でもある

話をもとに戻す

「血染めの桜は、今は枯れてない」という

「同年代の桜がありますからご案内します」というのでついていく

逆光になってしまったが、確かに古い桜の木



市指定天然記念物「霞城桜」

これを「血染めの桜」という人がいるらしいが、それは間違い

ソフトボール球場は城外であるため、場所がまったく違う

樹齢 600 年 最古のコヒガン桜らしい



ここで、説明員とともに記念撮影

城取のルーツは分からなかったが、いろいろと話を聞かせていただき勉強になった

ここまで運転して付き合っていた、秋田の W にお礼を言って別れる

次回は、会津若松に行ってみよう

ゴールデン・ウィークは地元伊那に帰り、高遠城跡、福与城跡、箕輪城跡、小黒城跡を見て歩く予定

去年は、「一夜城跡」「殿島城跡」「春日城址跡」を紹介した

お城の見方の勉強も必要だ

まだまだ、城めぐりは続きます

その前に、大阪、広島、福山のスーパーマーケットを視察してきます

秋田羽後の道の駅「端縫いの郷」

秋田県雄勝郡羽後町西馬音字中野200

秋田の仕事のついでにお伺いした

そばが有名で、行列ができる蕎麦屋があるということで行ってみた

まだ新しい「道の駅」だ(8月3日訪問)



「西馬音内そば」や黒毛和牛「羽後牛」で有名な地区

スイカの産地でもある

丁度シーズン中で飛ぶように売れている

「今年は気温が高いため、痛みも早い」という



300坪ほどの建物で、「物販」+「外食」のスタイル

入口を入れば、左側が農産物直売所

左側が「イートイン」と「フードコート」スペース

「イートイン」とは、和製英語で、店内で買った弁当や惣菜などの「中食」をテーブルで食べること

「フードコート」とは、店内で調理された料理(外食)を、注文して自分でテーブルまで運んで食べられるスペース そば屋には行列ができています



「端縫いダイニング」

蕎麦屋の他に、カフェとジェラードのショップがある「フードコート」スタイル

蕎麦屋のメニュー



「西馬内(にしもない)蕎麦」

「190年以上の伝統を誇る羽後町名物の地そば

つなぎに「府海苔」を使った二八蕎麦で、田舎そばよりコシがあり、上品なほど越しが特徴

「府海苔」とは、赤い色の海草で、刺身や味噌汁に使われる

加熱すると粘りが出るため蕎麦のつなぎに使われた

やや甘いつゆをぶっかけにした、「冷やがけ」が定番スタイル」と書かれている

「冷やがけそば 並」 550円を注文



目の前で、蕎麦を茹でている

片手に箸2本

右奥に生そばのせいろが見える

殆ど待たずに蕎麦が出てくる 天ぷらなどを選んで会計する

トッピングは、揚げ玉と乾燥岩のりを選ぶ



こんな景色を見ながらいただく
「景色を味方につける」戦略
冷たい蕎麦に、冷たいつゆ、刻み葱
「ぶっかけ蕎麦」だ



揚げ玉と乾燥岩のり

これを上にかける
暑い日にはこれは助かる
少し甘めのつゆにツルツルとした蕎麦



2時を過ぎているが、席はほぼ満席

1日300食から400食は出ているのではと推測
どういう仕組みなのか
そばは店内で打っていないようだ
注文があってから、そばを茹でるのではなく、生そばを茹でて「ゆでそば」で準備して、注文に応じて丼に盛り付けている
うどん屋のスタイルだ
そばが伸びないよう「府海苔」で弾力を付けているようだ
これが、1日何百食もの提供を可能にしている
羽後のガストロノミー「弥助蕎麦」
店舗は、羽後町西馬音内本町90
ホームページによると、創業文政元年(1818年)

「そばのノウハウはここから学んだ」という

丁度 200 年前に創業

初代弥助は大阪で修業したため、大阪・砂場系の配合

「砂場蕎麦」の歴史は、大阪城築城の際、資材置き場の一つ「砂場」によるものとされている

つなぎに北海道産の「府海苔」を使用 「府海苔」は、新潟小屋の「へぎそば」にルーツがあり、北前船での旅の途中で出会い、羽後に持ち帰ったものと伝わっている

「プロの力を借りる」「歴史を味方につける」ことで、行列のできる蕎麦屋ができた

これは参考になる

新潟長岡小嶋屋の「へぎそば」(2018 年 3 月訪問)

府海苔を使った蕎麦



へぎそばとたれかつのセット 昔は、辛子で食べていたらしい

日本蕎麦と韓国冷麺をミックスしたような食感



お土産用「弥助蕎麦」の売場



話を聞くと、ここが師匠だという

つゆ付きをお土産に購入

「府海苔」の代わりに「小麦グルテン」を使っている



地元の話だと、

秋田県の中央部には、「西馬音内そば」「稲庭うどん」「横手焼きそば」「十文字ラーメン」と市域によって食べるものが違うらしい

歴史的には、「そば」と「うどん」が古い

同じ食べ方で、食べてみた

一つは冷やかけ、もう一つは温かけ



刻みねぎ、揚げ玉、乾燥アオサをトッピング

つゆの量はひたひた

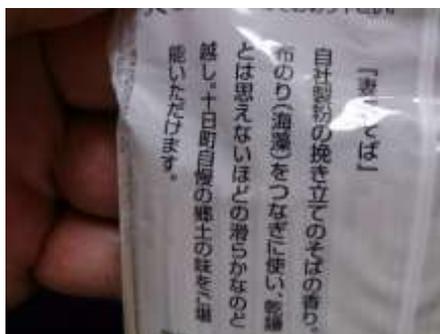


「府海苔」の代わりに「小麦デンプン」を使っているため、店で食べたものとは食感が違う

府海苔は昔は糊代わりに使われていたため、蕎麦のつなぎとして使われた

個人的には温か蕎麦の方が、ダシ香りが立って好きだ

新潟十日町名産「妻有蕎麦」
前にお土産にいただいたもの



「ふのり(海藻)をつなぎに使っている」と書かれている
蕎麦一つとっても、日本にはいろいろな作り方、食べ方がある

夕方秋田から郡山に移動し宿を取る 郡山は「うねめまつり」



猪苗代、会津若松、仙台はお祭りでホテル代が高い
次回は、猪苗代「野口英世記念館」をレポートします

猪苗代「野口英世記念館」

秋田で仕事を終え、秋田から郡山に移動し、郡山に宿を取った(8月4日、5日訪問)
2泊3日の予定であったが、延泊して、猪苗代、会津若松、石巻に行く予定
翌日は「土津神社」に行ったが、流れから、「野口英世記念館」を先にレポートします
土津神社は歴史があるため、調べるのに時間がかかる また、長〜い、長〜いブログが続きます
郡山駅



七夕まつりの装飾

10時44分発「快速フルーティア」



この電車で30分ほどかけて猪苗代に向かう

前一両は「FRUITEA」完全予約性で一般客は入ることができない



ボックス型の食堂車

奥はカフェになっている 磐梯山が見えてくる



猪苗代駅に到着

駅舎は小さく、タクシーも少ない



野口英世記念館

学生時代に一度来たことがあるが、そのころに比べ建物は立派になっている



野口英世の銅像



周辺案内図

展示物



「野口英世はなぜアフリカに行ったのか」

「野口のワクチンは黄熱病に効かない！」の声が上がり問題になった 黄熱病の研究のためであった 研究に使ったサル



「野口英世はどのような研究を行っていたか」
細菌を黄熱病のターゲットとして研究していた

細菌とウイルス

ウイルスの大きさは、細菌の十分一～百間の一
当時は、ウイルスは顕微鏡では発見することができなかった



「私には分からない！」
誠に無念であっただろう
51歳に黄熱病にかかり、アフリカで死亡

「野口のワクチンは効かなかった」

その答えは

野口のワクチンは、エクアドルの「ワイル病」には効いたが、

アフリカで流行っていた「黄熱病」には効かなかった

当時の顕微鏡ではウイルスが小さすぎて発見できなかった

電子顕微鏡が登場してから、黄熱病のウイルスが発見された

1937年、ロックフェラー基金の「マックス・タイラー」(南アフリカ人)がワクチンを開発し、黄熱は激減した

タイラーは、1951年に「ノーベル生理学・医学賞」を受賞

時代が違えば英世が受賞していたに違いない



アメリカ ニューヨーク ウッドローン墓地にある「野口英世の墓」
情報がもう少し早ければ、ニューヨークの墓に行っていたのだが、残念

またの機会にする

野口英世が来ていたワイシャツ



野口英世の絵画

1876年～1896年 猪苗代 会津若松時代

英世(清作)は、福島県猪苗代町に生まれる

1歳半の時、いろりに落ちて大やけどを負い、左手が不自由になる

生涯の恩師となる「小林栄先生」と出会う



1890年～1900年 東京時代

医師の資格を取得し、高山歯科医学院や順天堂医院に勤務

その後「北里伝染病研究所」に入所



1900年～1918年 アメリカ、デンマーク時代

アメリカで学んだ後、デンマーク国立血清研究所へ留学

帰国後は、「ロックフェラー医学研究所」に入所

梅毒スピロヘータの研究では「ノーベル賞」候補にもなった



「小林栄」 いち早く英世の才能を見抜いた小学校の試験官



「血脇守乃助」

高山歯科医学院の講師 英世を援助しアメリカに送り出した恩人



「石塚三郎」

高山歯科医学院の同僚 野口英世記念会の理事長も務めた



「サイモン・フレクスナー」

英世の才能を認め、「ロックフェラー医学研究所」で研究できる環境を与える



母親シカの手紙

「はやくきてくだされ はやくきてくだされ」

1915年、15年ぶりに帰郷 これ以後日本に戻ることはなかった



展示室

英世が使った「手術道具」



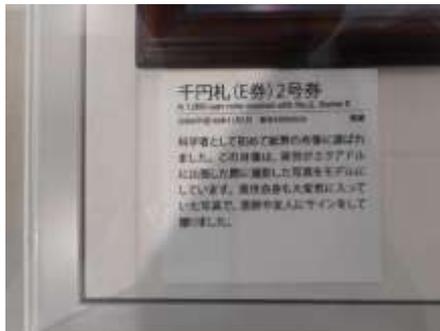
勲章

体験「細菌・ウイルスを知ろう」コーナー



記念切手

現在の 1000 円札



番号は、「A000002A」

本「野口英世記念館のすべて」

編集、発行 交易社団法人 野口英世記念会



強い志を持っていれば、たとえ貧しくとも、助けてくれる人が現れ、思いは実現する
「いろいろに落ちて、左手が不自由になった」ことが、転機になったかもしれない
隣の「野口英世の生家」へ向かう

猪苗代「野口英世記念館 野口英世の生家」

1900 年前半の農家の生活

私の子供の頃と重なる部分もあるので懐かしく思う

野口英雄の生家を屋根付きで再現



生家の横に小川が流れている

母シカが洗い物をしていた小川
その時、一歳半の英世がいろりに落ちた



その隣には小さな祠が
救世観音像



1939年、記念館開館記念に、母シカの信仰に感銘し、堤イト氏により「秋元宗清氏」彫刻した一葉観音が寄贈された

野口英世が生まれた家の見取り図
馬小屋、土間と板張りの居間、畳張りの座敷、納戸の4部屋
これが当時の建築様式



屋根はかやぶき

玄関の木戸を入れば



右側は馬小屋、その隣に風呂
流し



台所
土間で料理をしていた
質素なかまど



小麦、米、蕎麦を粉に挽く石臼
臼は4種類あった
火鉢



三種類の臼



一番手前は「キズルス」もみ殻を取る用具
真ん中は米つき臼

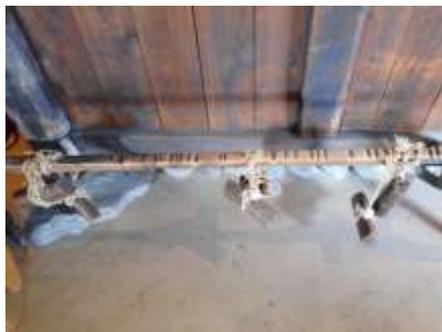


一番奥が穀物臼

味噌樽 味噌は欠かせない調味料 1年分を一度につくって保存していた



真ん中の板張りの部屋 いろりのある板の間
奥に見えるのが「はたおり機」



むしろを編む道具

1歳半の英世が落ちたいろり
かなり深くつくられている
実は私も子供の頃左手をいろりで火傷している
実家のいろりは、これほど深くなかった



天井は吹き抜け
煙を抜けやすくすること、家全体を燻製することで、害虫やカビ、細菌から守っていた
昔の知恵



いろりの上には魚の燻製(スモーク)
保存食として使われた

手前が「凍み豆腐」、奥が「凍み餅」
水分は多い時は軒先につるし冷凍、乾燥したら室内に移動
「フリーズドライ」の基礎
南信州も同じであったが、私の実家では凍み餅は紙に包んで吊るしていた
食べ方は、お椀に凍み餅を割って入れ、砂糖を加えてお湯を注げば餅は柔らかく食べられた



蚕(かいこ)棚

母シカは、養蚕を行い、糸紬(いとつむぎ)ぎや、機織り(はたおり)して貴重な現金収入を得ていた



わらの間に蚕がまゆをつくる

畳張りの座敷

奥は納戸(なんど)



英世が柱に何かを彫って書いている

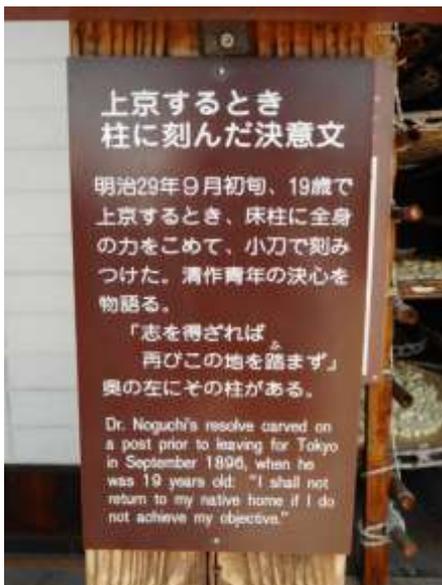
その現物



「志を得ざれば、再び此の地を踏まず」
アフリカから戻らなかったのもこの気持ちから



明治 29 年、19 歳で上京する時に、小刀でこの言葉を刻んだ



「野口英人誕生地の碑」



アメリカのメリー夫人から送られた英世の「遺髪」が収められている
題字は、幕末の会津藩主「松平容保(まつだいらかたもり)」の息子「松平保男(もりお)」によって
書かれたもの
松平容保公については、鶴ヶ城で詳しく説明します

英世の自筆を刻んだ碑

母校翁島(おきなしま)小学校に書き贈った「忍耐」



直筆の英文と仏文

英文「Honesty is best policy(正直は最良の方法である)」

仏文「La patience est amere mais son fruit est doux(忍耐は苦し、しかし、その実は甘し)」

ノーベル賞候補とまで言われた野口英世の最後の言葉

英雄とまで言われた野口英世の最後の言葉

「私にはわかりません」

勇気のある言葉です

正直は最良の方法

最後まで、黄熱病の原因が分からなかった

本当に、無念であったと思う

「森鷗外(1862年～1922年)」も子供の頃、天然痘で片眼を失っている

努力を重ね、東京大学医学部を経て陸軍最高位の軍医総監まで上り詰めた

野口英世(1876年～1928年) 同じ時期に生きた医者

当時の日本は「脚気(かっけ)」に苦しめられ、多くの軍人が命を落としていた

海軍軍医「高木兼寛のビタミン説」に対し、陸軍の森鷗外は「細菌説」を唱え、譲らなかった
海軍はすでに改善されていたが、鷗外はそれを認めず、陸軍の食事改善が 20 年も遅れ、陸軍は
多くの犠牲者を出した

陸軍軍医のプライドがそれを許さなかったのであろう

「Honesty is best policy」

近くのレストランに向かう



今回は、猪苗代の「ガストロノミー」

南新信州と福島 猪苗代、会津若松の食文化はよく似ている

猪苗代の「ガストロノミー」

江戸時代、信濃国高遠より保科正之公が会津藩に移封している

「人の交流」があることは、「食文化の交流」もある

会津地方と伊那地方の食文化は、驚くほどよく似ている

「高遠そば」「ずんだ餅(じんだ餅)」「馬料理」「鯉料理」「まんじゅう天(天ぶら饅頭)」「焼き餅(五平餅)」「凍み豆腐」「凍み餅」、それに「ソースかつ丼」とかなり多くのものがある

猪苗代も伊那も盆地で海がなく、冬は冷え込む地域

それを調べてみた

「野口英世資料館」近くのレストラン

店頭で売られている「焼だんご」



串に刺して炭火で焼いている

南信州にも「五平餅」という似た料理がある

1本買って食べてみる

うるちと餅が混ざったもので、餅に近い
味噌ダレには「えごま」を混ぜてあるという

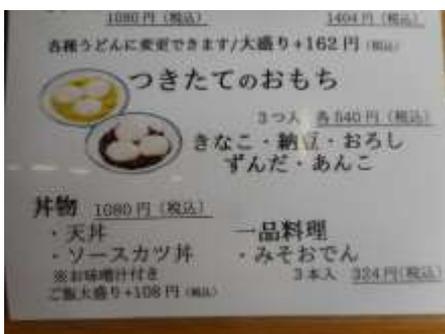


清作茶屋に入る



一押しは「庄助そば」だそうだが
これは「高遠そば」ではないが、これを注文

つきたて「ずんだ餅」も
南信州では「じんだ餅」と呼ぶ同じようなものがある



「ずんだ餅」ができた
枝豆に砂糖を混ぜ擦りつぶした餡の上に、茹でた丸餅を置いたもの

自分でずんだ餡を包む省カスタイル



おはぎのように周りに餡をまぶす
子供の頃の味は、もう少し甘味が少なかった
そのため、すぐに食べないと痛んでしまった
今の物は保存性を高めているためか甘い
これはたぶん自家製ではない

焼き味噌と大根おろしで食べる「高遠そば」も会津若松に伝わっている
島根の「割りそば」の逆で、具材が分けて盛り付けられている



6種類の薬味と具材
「山菜」「きのこ」「納豆」「たまご」「やまいも」「ねぎとわさび」

まず何も付けずそばだけ
小麦粉が多き蕎麦



ミズとわらび

なめことあわたけ



最後はそば湯で
「EMPTY DISHES」
キレイにいただいた



土産物屋の乾燥「こずゆセット」
海山の乾物が入った贅沢なセット
「こずゆ」は後で紹介します

ほうとうより幅広の「ぺらぺらうどん」
餅粉で作った麩「もちころちゃん」



「磐梯豆」

大豆を炒って黒糖をまぶした、食べ始めたら止まらない危険菓子

猪苗代駅前の食堂

猪苗代名物「ソースかつ丼」ののぼり

長野県伊那、駒ヶ根地区も「ソースかつ丼」が名物

時代はそれほど古くないが、これも共通点



メニューの一番上に「ソースかつ丼」 850 円

でてきた



「てんこ盛りマーチャンダイジング」

とんかつは斜めにカットして、丼に収まるようにできている

カツの下は千切りキャベツ

豚ロースカツはうまく揚がっている

甘辛いソース



凍み豆腐が入った味噌汁

味噌汁と澄まし汁が一緒になったような味

昔ながらの自家製「ガムシロップ」



信濃国 高遠、伊那地方との食文化の共通点
「高遠そば」 福島県から里帰りした高遠そば
高遠「ますや」



醤油もダシもなかった時代、焼き味噌と大根おろしを水で溶いてそばを食べていた

駒ヶ根、伊那の「ソースかつ」
地元伊那のスーパーで売られている「ソースかつ」
「ソースかつ丼」も売られている



地元メーカーの「かつ丼ソース」

ソースかつ丼をつくる
縦切りなので丼からはみ出してしまうが、迫力がある



厚切りとんかつ ロース肉は150gはありそうだ

同じく地元スーパーで売られている「五平餅」



うるち米を半殺しに潰して、山椒、くるみ味噌を塗ったもの
岐阜の五平餅は、「わらじ型」だが、伊那地方は団子2個が基本だ
昔は、番傘の骨に団子を刺していろりで焼いた

「じんだ(ずんだ)」をつくる

高遠、伊那地区は「じんだ」という

スーパーで「茶豆」を買ってくる 総重量750g



蒸し器で湯気が上がってから枝豆を入れ蓋をして約8分蒸す

蒸しあがったら、ザルに広げて粗熱を取る



中の枝豆をすり鉢に取り出す 750g が 400g に

砂糖 10%、塩1%を加える



すり鉢で枝豆を擦る じんだ餡の出来上がり
餅にかぶるほどの水を入れて、電子レンジで2分半(500W)
市販の包装餅を使用



じんだをラップに広げ、餅を載せ、形を整える
完成



もう一つの餅は、ガスレンジで焼き、上からじんだを塗る
これが、高遠、伊那の食べ方(親がつくってくれたじんだ餅)
野沢菜の切り漬けと一緒に



子供の頃は、いろりで餅を焼き、じんだを上から塗って食べた
餅は焼いたほうが香ばしくおいしい

しかし、餅は昔、杵と臼でついたものとは違う
昔の味が失われつつある

高遠、山形、会津と食文化が近い原因は「保科正之公」の影響か
「ずんだ餅(じんだ餅)」は東北地方でよく食べられているが、伊那地方でもそれが存在する
保科正之公が山形城に移封すると同時に、山形から鳥居氏が高遠に移封
山形と伊那とに「人の交流」があり「食文化の交流」もあった
山形でも「じんだ」と呼ぶ地域もあるらしい

「歴史と食の研究」はおもしろい

今回は、保科正之公の墓がある猪苗代の「土津神社」をレポートします

猪苗代の「土津(はにつ)神社」

福島県耶麻郡猪苗代

初代藩主「保科正之」を祀った神社

私の故郷伊那地方と関係が深いため訪れた

猪苗代駅からタクシーで向かう



「保科正之(ほしなまさゆき)」(1611年～1673年)

江戸時代初期の大名

信濃高遠藩主、出羽山形藩主を経て、陸奥会津藩藩主

会津松平家初代 氏族は「保科氏」

幸松(正之)の出産は、武田信玄の次女である「見性院」に預けられた

見性院の縁で、旧武田氏家臣の信濃高遠藩主「保科正光」が預かり養育された

「徳川三代将軍家光の異母兄弟で、徳川四代将軍家綱も補佐した

会津藩松平家の初代「保科正之」を祀った神社です

創建当初は、日光東照宮と比べられるほど絢爛豪華なものであったが、「戊辰戦争」で消失



正之は、「松平姓」を名乗ることを勧められたが、養育してくれた「保科家」の恩義を忘れず、生涯保科姓を通した

松平家代々の墓は、会津若松にある

3代「正容」になってようやく松平姓と葵の紋が使用された

案内図 鳥居をくぐり、先に進む



「保科正之公三百年祭碑」

「清作(野口英世)が信仰していた土津神社」

猪苗代尋常小学校時代から参拝していたらしい

1915年(大正4年)に帰郷した時にも、小林栄先生と参拝している



観光ポスター

階段を登る



「保科正之公の履歴を刻んだ石碑」(昭和 60 年 3 月)

漢文で書かれている



亀は中国伝来の瑞獣で、松平家の将来の繁栄を祈願したもの



伝説によると、最初の亀石は、南向き猪苗代湖に向いていた、一夜にして湖まで這い出してしまうたため、北向きに変えたという伝説がある

土津神社拝殿



拝殿内部

奥に徳川の「葵」の紋



「二葉葵」

古くは、加茂一族の間で用いられた二葉葵
徳川家は丸に「三つ葉葵」になったと書かれている

近く植えられた葵

伊那に伝わる「貫太郎月夜唄(唄小畑実)」の中に、
「菊は栄えて、葵は枯れる～」

という、明治維新を唄った歌詞があったのを思い出す



土津神社を過ぎて、墓所に向かう



石畳が続いている
小さな石が埋まっている



しばらく歩くと左に井戸

さらに進むと門が見えてくる
中は立ち入り禁止



1672年12月、62歳で亡くなられた
生前、自らの埋葬地を猪苗代湖が一望できる磐梯山に決めていた

東日本大震災からの災害復旧



入口には「会津中将源君乃墓」と書かれている

奥に見えるのが「土津神社鎮石」



保科正之が眠っている
今は改修されている

土津神社に戻る

階段両側の桜

よく見ると、左が「ソメイヨシノ」、右が「高遠コヒガンザクラ」



元高遠町町長「北原三平氏」の名前
桜の木が大きいため、かなり前から交流があったと思われる
何本も植えられている



「テレビドラマ化実現のために」ののぼり



長野県伊那市高遠町「高遠町歴史資料館」前の「保科正之像」(2018年4月訪問)

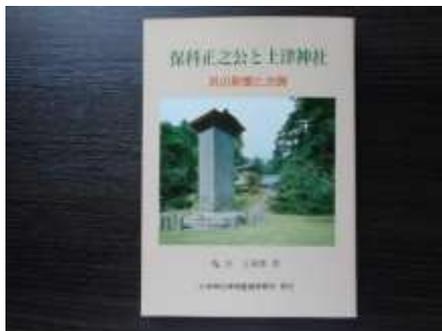


高遠でもドラマ化への運動ののぼりが付けられている

土津神社「御神符配布書」

「高遠から来ました」と、少し話をさせていただく

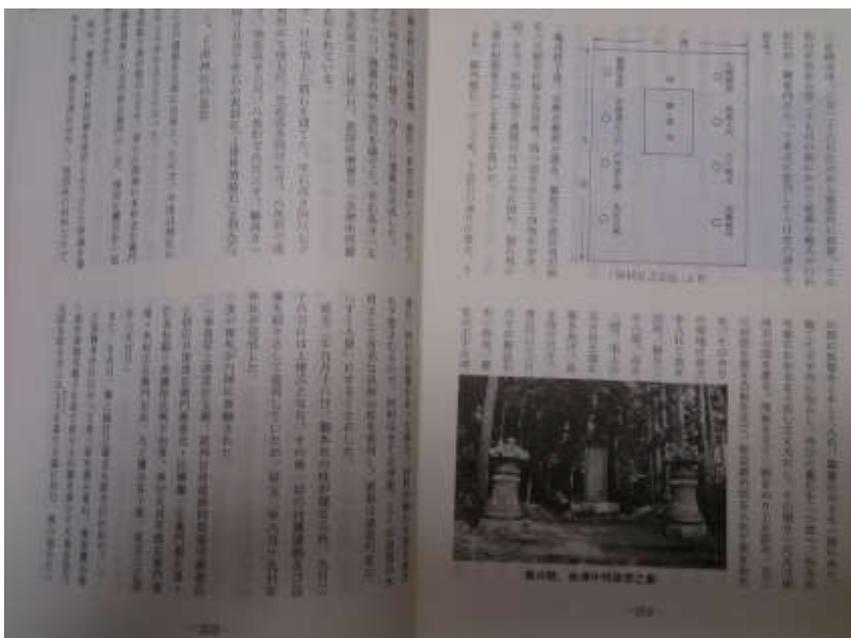
「高遠とは今も交流があり、現白鳥市長やロータリークラブも訪れる」と話してくれた



本「保科正之と土津神社」塩谷 七重郎著 土津神社神域整備奉賛会 発行

高遠時代についても詳しく書かれているが、時間がなくて完全に読めていない

右上に埋葬の儀式に参列した側近の図(202ページ) 保科氏八重臣の名前が見られる 高遠とゆかりの深い「井深茂右エ門」「西郷頼母」の名前が見られる



季節外れの「紫陽花」がまだ咲いている



川辺に座りタクシーが来るまで待つ 水面を見ていると、クモのような虫が浮いている 登ってきそうなので、近くの枝で脅すと、川の中に潜ってしまった 水陸両用の昆虫



亀が城

江戸時代は鶴が城の出城 「鶴」と「亀」と縁起がいい



石垣だけが残っている 鐘楼



奥州征伐の軍功により、頼朝から「会津四郎」を与えられ、亀ヶ城を築城以後、十四代まで続く 案内図



江戸初期に出された「一国一条令」にも破棄されず、城代が置かれた
戊辰戦争によってすべて消失

今回は、会津若松の「鶴ヶ城」をレポートします

「73回終戦記念日」

今日、8月15日は終戦記念日です

戦争で310万人の方が亡くなりました

新聞やテレビに戦争特集が少なくなっていることは残念だ

戦時中、軍人は「生きて虜囚の辱(はずか)しめを受けず」(ノモンハン事件以降)

民間人は、「生きて辱しめを受けず」という教育を受けていた

しかし、戦後の日本の復興は、「生きて辱しめを受けた人々」によって行われた

戊辰戦争もそれに当てはまるかもしれない

本棚を整理していると、1冊の本がでてきた

8年前に映画化された「太平洋の奇跡 大場栄大尉」

サイパンに米軍が上陸し、日本軍守備隊は玉砕した

生き残った者は、終戦後の12月まで、タッポーチョ山にこもり、民間人と共に18カ月に渡りゲリラ
戦で敵に立ち向かった

大場栄大尉の降伏によって、47名の軍人と12000人の民間人の命が救われた



「生きて日本に帰ろう～」

軍人としては「生きて辱しめを受ける」覚悟の降伏であった

「生きて辱しめを受けぬ」は、会津白虎隊や城内の自決が、あまりにも耽美化されすぎたかもし
れない

生きて日本の発展のために尽くした人は数多くいる

「生きて辱しめを受ける」大いに結構

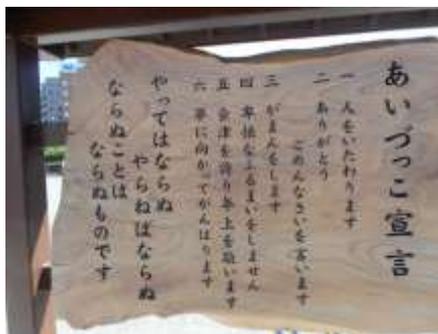
命を大切にしたい

会津若松「鶴ヶ城」(8月4日訪問)

信州伊那、高遠地方と関係する人物、食文化をまとめたものです

会津若松駅

手前には白虎隊の像



あいづっこ宣言

駅構内の展示 戊辰 150 周年

1868年は明治維新の年

武士が支配する国家から、近代国家へ転換した年

会津は「義に死すとも不義に生きず」

会津藩は最後まで抵抗をつづけました



保科正之(保科まさゆき)

会津松平家 初代藩主

2代将軍徳川秀忠の子。信州高遠の城主保科正光の養子となる

会津藩23万石の城主となる

藩の憲法「家訓十五ヶ条」を定め、子孫に徳川家への中世を示す

保科容保(ほしなかつたり)

会津藩 9代藩主 京都守護職

岐阜県高須藩松平義建の子

12歳の時、8代藩主容敬(からたか)の養子になる

1862年、新選組を率いて、京都守護職となり、治安維持に尽力

戊辰戦争に突入、降伏後、東照宮宮司などを務める



駅からタクシーで鶴ヶ城へ向かう 駅から歩ける距離ではない



太鼓門

北出丸から本丸に通じる大手門で、多聞櫓(やぐら)が立てられ、1.8mの大太鼓が置かれ、藩主の登城や非常事態の合図に使われた

虎口

右に曲がるまで大門は見えない

三方から攻撃する仕組み



大きな石が使われている



石垣を右に曲がると、門が設けられた柱の跡が残っている



裏側の武者走り

大手門に登るための石階段



案内図

下に歴代城主の名前と紋

鶴ヶ城歴代城主家紋



1. 華名氏(1384~1589) 室町時代
2. 伊達氏(1589~1590) 安土桃山時代
3. 5. 蒲生氏(1590~1598)(1601~1627) 安土桃山時代
4. 上杉氏(1598~1601) 安土桃山時代
6. 加藤氏(1627~1643) 江戸時代
7. 8. 保科氏・松平氏(1643~1868) 江戸時代~明治維新

鶴ヶ城は7代も城主が変わっている
進むと天守閣が見えてくる



本丸入口 デザインはあまりよくない
古い「野面積みの石垣」



2階、3階の展示物は撮影禁止だが、地下と4階はOK

若松城天守入口



俵が積まれている

塩蔵

「かます」に入れられた塩が積まれている

保存食糧として乾物もここに備蓄されていた



石垣の種類

右から「野面積み」「平打ち接ぎ」「切り込み接ぎ」

時代により石垣も違う

幕末の衣装



石落とし

覗くとこんな景色



当時の鉄砲
鉄砲窓



天守閣のスペース
天守からの景色



太鼓門の方向



鉄門方向



鉄門から天守閣



鉄門

扉や柱が鉄で包まれていたことから鉄門と呼ばれた



鉄門を出て左側に空き地
何かがあった場所



「上杉謙信公仮廟所跡」

1578年に亡くなった戦国武将

居城の越後春日城に葬れていたが、上杉景勝が会津移封にともない、謙信の墓所も鶴ヶ城に移されたという記録がある

上杉氏が居城としたのはわずか4年

1601年(関ヶ原の戦いの翌年)、上杉景勝の米沢転封により、米沢城の本丸に移された



鉄門付近からの天守閣



堀に植えられたソメイヨシノ

信州高遠との関係も深いため、案内所で
「高遠コヒガンザクラ」があるかどうか聞く
2か所あるが、近い場所を学芸員が案内してくれた



「タカトウコヒガンザクラ」の案内

「会津若松市と長野県高遠町は、会津藩阻・保科正之公のゆかりにより、平成十二年九月二十四
に戦前交流都市の締結

このサクラは、高遠町の合併による閉町を記念し、また今後の継続した友好親善関係の発展のため
に贈られたものです

(高遠町は、平成十八年三月三十一日)に伊那市、長谷村と合併し、伊那市となりました)」



学芸員が「この角度からの写真がいいですよ」というので、1枚

「高遠コヒガンザクラ」は、保科氏のゆかりの地である、山形城、土津神社、鶴ヶ城に植えられているのを確認した

水堀から城内を望む



今回は、4階展示物の「戊辰戦争～明治維新」をレポートします
また、会津の「城取家の墓」も突き止める

鶴ヶ城と戊辰戦争

戊辰戦争で破壊された「鶴ヶ城」の写真



戊辰 150 周年

今年はちょうど戊辰戦争から 150 年



1862年、京都守護職を拝命した松平容保は、数千名の藩士を率いて京都へ尊王攘夷を唱える倒幕派を制圧する

松平容保と新選組

将軍警護の目的で江戸に集められた浪士は、会津藩預かりの形で雇われた
写真は新選組局長の近藤勇(いさみ)(1834年～1868年)



大政奉還

1867年、将軍徳川義信は、大政奉還をして幕藩体制に幕を落とした



幕末の動乱と会津

会津藩は京都で始まった戊辰戦争では必死に抵抗を続けたが、最後は鶴ヶ城に一月に及ぶ籠城戦の末降伏



1868年、鳥羽・伏見の戦い

幕府側は、軍を京都へ向かわせた

京都南部の鳥羽・伏見で戦闘が勃発 旧幕府軍は劣勢で撤退した



1868年、奥羽越列藩同盟

奥羽国、出羽国、蝦夷国、越後国の初版が同盟して新政府軍に対抗した



その時の移動図

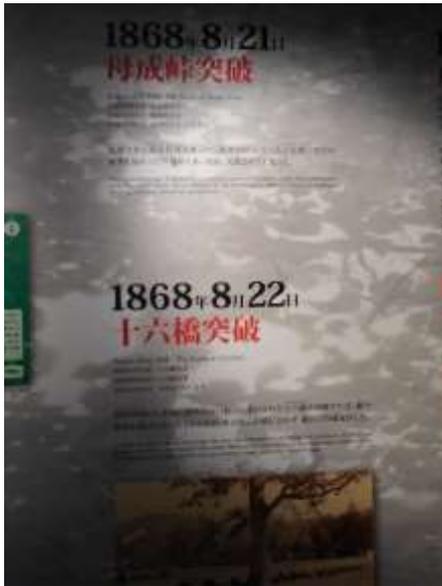
1868年5月、北越戦争

長岡藩は、大政奉還以後も徳川家を支持し、新兵器を駆使したが、8月越後全地域が新政府軍の支配下に入った

会津戦争開戦

会津藩は、白川街道や日光街道などの藩境に主力となる朱雀隊(すざく隊)を配備したが、新政府軍は東の二本松方面から先人が突入した

8月、母成峠突破、十六橋突破



8月23日、戸の口原の戦い

松平容保を警護していた白虎隊士中二番隊が兵を進めた戸の口原で敵兵と遭遇し戦闘
飯盛山で城下が炎に包まれているのを見て、自刃(じがいの)を選択

白虎隊十九市のおもかげ

「飯沼貞吉」だけは、足軽隊の妻に助けられ生き残った

「生きて辱しめを受け」立派な人生を送った



「井深繁太郎」16歳に目が留まる

なぜか私には関係が深い

井深氏に関しては後で詳しく解説する



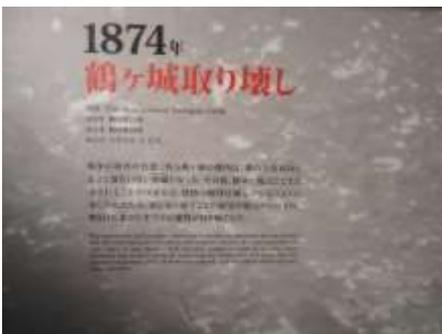
1868年9月22日、鶴ヶ城開城

一か月間続いた籠城戦も、被害の大きさを目にした松平容保は、北出丸方面に「降参」の白旗をあげ、城内にいた五千人余りの人々と城を明け渡す
家老萱野権兵衛は会津藩の責任を一身に背負い切腹



砲撃に晒された鶴ヶ城写真

1874年、すべての建物が取り壊された



戦争の翌年生まれた容保の子である「容大」に松平家の再興が許された
新しく与えられた領地は、本州最北端の「斗南(陸奥)」で、藩士の家族はみな移り住んだ

人物紹介

西郷頼母(さいごうたのも)(1830年～1903年)

信濃国高遠以来の保科家の直臣、函館の戦い後に捕らえられ、容保と共に日光東照宮の宮司となって旧藩主を支えた

柔道の講道館四天王と呼ばれた「西郷四郎(姿三四郎)」は彼の養子

井深梶之介の義兄



会津出身の明治時代の有名人

「出羽重遠(でわしげとお)」(1856年～1930年)

会津藩士の家に生まれる 日露戦争では連合艦隊の参謀長を務め、その後陸軍大将
海軍は薩摩藩出身で占められていたが、会津藩出身は珍しく、注目を集めた

「松江豊寿(まつえとよひさ)」(1872年～1956年)

会津若松で生まれる 第一次世界大戦で、捕虜となったドイツ人が徳島にて収容された時の収容
所長 人道的な立場でドイツ人と接した
実弟は、サイパンの砂糖王「春次」がいる



「大山捨松(おおやますてまつ)」(1860年～1919年)

会津藩の家老の家に生まれる

兄健次郎は、後に東京帝国大学総長

旧薩摩藩士大山巖(いわお)と結婚 「鹿鳴館の華」と呼ばれた



「新島八重(にいじまやえ)」

幕末のジャンヌダルク

砲術師範山本権八(こんぱち)の娘 開城後は外語や洋風生活を身に付け、同志社を創設した「新島襄」と結婚

「山川健次郎」

初代東大総長 家老の家で生まれ「日新館」で学ぶ

東京、九州、京都の各帝国大学総長を務め大学教育界に貢献する



井深家のルーツ

室町時代初期、松本小笠原氏の本城(松本城)の近くの岡田井深城を拠点とする

武田信玄の信濃攻勢により、武田氏に従属

戦国時代末期、井深茂右衛門重吉は、武田勝頼に人質になっていた「保科正之」を救出

正之はそのこと一生を忘れなかった

保科正之の会津入りに家老として同行

・「井深梶之助(いぶかかじのすけ)」(1854年～1940年)

日本の牧師 私の母校、明治学院2代目総理

・「井深八重」

井深樞之介は伯父 ハンセン病患者の救済に当たった

その他、弟井深彦三郎は衆議院議員、次男は陸軍軍医学校校長

ソニー創業者の一人「井深大(まさる)」は親戚 長女は「荒川文六(九州帝国大学総長)」に嫁ぐ

東京中央区の記念碑

ドラッグストアの駐車場の一角に碑がある



明治学院発祥の地

「明治学院は1877年(明治10年)、ここ旧築地17番地に開設された「東京一致神学校」を基にする

これを記念して碑を建てる」と書かれている

聖路加病の近く、アメリカ軍は占領を前にして、キリスト教関連の病院や教会、学校は除外して空爆を行っていた

土産物屋で本を購入

まんが「会津白虎隊」 中島昭二著 歴史春秋社

時間がなくしっかり本を読んでられない

まんがだと電車の中で読み切れるほどのボリュームで一応流れが分かる



「城のしおり」

城取家の関係を訪ねて

インターネットから探す

「城取やい」 戊辰(1868年)9月13日 城内で戦死(被弾)、14日に死去とも 43歳

無類の強さを誇った朱雀寄合隊隊長「城取新九郎」の妹

会津坂下町大字東原に住所を訪ねてみる



市内から離れているため、タクシーを1時間チャーター(5800円)

住所の場所のお墓



一番奥にさくで囲まれた墓と記念碑 真ん中は記念碑 両側に墓石
城取家記念碑



「九曜の家紋」

伊達家の家紋？

伊達家の印象が強いが、保科家は角九曜(丸が四角に九つ並ぶ)ため、その変形の丸九曜だと推測

伊達家とは関係ないと思う



墓標

城取新九郎ややいの名目は見当たらない

記念碑の文字を読むと、

城取家の分家であった

「当家の先祖城取又三郎は、若松鶴ヶ城内に住む三百石の城取亦吉(又吉)の忝(せがれ)であるが、

縁あって文政年間東原に分家した

それにより当家が次第に繁栄したのは代々の余徳によるもので今回屋敷改築に際しこの碑を建つ

昭和四十一年三月十八日 城取俊昭」と刻まれている



安政二年(1855年)「城取又三郎」の文字が見える



墓を後にし、待たせておいたタクシーで市内に戻る
突然、お墓にお伺いして申し訳ありませんでした

松本 井深城跡は、自宅から車で1時間ほどのところにあるため、訪れるつもりだ
ちなみに、朝寝、朝酒で身上(しんしょう)潰した「小原しょうすけさん」も高遠藩出身
戊辰戦争で勇敢に戦い、会津若松にとつくりと杯のお墓がある
今回は、「会津若松のガストロノミー」
信州と重なる料理が非常に多い
興味深い

会津若松の「ガストロノミー」

「馬肉専門店 鶴我(つるが)本店」

宿のある郡山にも支店があるが、やはり本店に行ってみたかった
予約していないので、5時の開店と同時に入店(8月4日)
最初の客だ



古い三階建ての建物

鶴ヶ城から歩こうと思えば歩けるが、猛暑のためタクシーで移動

1階のカウンター席

本当はここに座りたかったが、常連客席のようだ



2階のお座敷に案内された

中居さんに会津名物を聞く

お品書き

「会津三大名物盛合せ」 棒鱈煮、にしんのさんしょう漬け、天ぷら饅頭



「味噌田楽」「会津こづゆ」

「さくら三品盛り(特上馬ヒレ刺し、新鮮レバー刺し、こうね刺し(たてがみ)」と「会津さくら鍋」を注文



飲み物日本酒「会津娘」がお勧めだという

日本酒「会津娘」

中居さんの腕が粋



「馬刺し盛合せ」と「会津三大名物盛合せ」

左のピリ辛醤油ダレは天ぷら饅頭用、右のんにく醤油は馬刺し用



上が特上馬ヒレ肉、右下がレバー、左がこうね(たてがみ)刺身

新鮮でなければ食べられない部位だ



ヒレ刺しのカットが厚い

もも肉では硬くてこの厚さのカットはできない これはスゴイ !

熟成した牛ヒレ肉を生で食べている感じだ これが一番おいしかった



馬刺し各部位盛合せ

これは馬肉専門店ではよくある

隣の東京から来たお客のものを撮らせていただいた

浅草の馬肉専門店を紹介してくれた



会津三点盛合せ 上が天ぷら饅頭、左がにしんの山椒漬け、下が棒鱈煮
棒だらは乾燥させたタラを水の戻し、煮たもの



天ぷら饅頭(まんじゅう天)
皮の茶色の薄皮まんじゅうの天ぷら



中はこしあん この辺は一年中、酒のつまみで食べるようだ
豆腐味噌田楽



豆腐をサクッと揚げてある
こづゆ 会津地方の郷土料理 乾燥貝柱などの海産物と野菜の汁もの



下には白滝、上は餅麩
桜鍋一人前



スライス肉と野菜、豆腐
卵の白身をメレンゲにし、下に黄身



しゃぶしゃぶスタイルで食べる
タレは醤油ベースで塩味が強い

お土産「起き上り小法師」
転んでも、転んでも、起き上る縁起物



伊那の馬肉料理「いたや」

「馬刺し」多くはこのように薄くスライスされている

赤身肉は厚切りだと硬いからだ

スーパーマーケットでもこの売り方



「おたぐり」馬のもつ煮

腸をたぐるように取り出したため、その名前が付けられたという

臭いものなく柔らかいのは新鮮な証拠だ

これは一番のおすすめ

桜鍋二人前



赤身と刺しの入った馬肉

味噌ベースのタレ



これは、これでおいしい

伊那地方の「天ぷら饅頭」

地元スーパーマーケットで売られている天ぷら用まんじゅう



皮が茶色の高遠万十を揚げるところもある

盆の天ぷら 盆に訪問した家で撮影



会津若松の饅頭は皮が茶色だが、伊那地方では白色が一般的

中のこしあんは同じ 信州では、通年で食べられることはなく、盆と彼岸のみ食べられる



お煮かけ 盆や彼岸に出されるメニュー ソーメンの上に油揚げ椎茸、人参などを煮たものを載せる

ソーメンは事前に茹でおいて、別に上から具と汁をかける

大人数でも時間差で対応できるようになっている

昔の人の知恵

これはこれでいい

会津若松の地元企業「Lion Dior」

福島県、新潟県、栃木県にスーパーマーケットを 48 店舗

TUTAYA16 店舗 ドトールコーヒー」6 店舗を展開

売上高は約 600 億円



道路はお祭りで歩行者天国になっている

「まんじゅう天」 1 個 98 円をバラ販売



購入した商品

黒糖まんじゅう



5 個入り これも天ぷらにできる

会津名産手作り菓子

美代ばあさんの「凍みもち揚げ」



凍み餅を菜種油で揚げて、砂糖、醤油、みりんに絡めたもの
作ろうと思ってもすぐできない、貴重な昔菓子
子供のころ食べた懐かしい揚げ菓子
半分づつ大切にいただく



「かけそうめん」 100 円

半乾のソーメンとワカメがセットになっている
お供え用にソーメンをわざわざ茹でるのは大変
昆布の代わりにワカメが入っているが、「よろこぶ」の意味がある



お盆の盆だなに供える、精霊馬(牛(なす)と馬(キュウリ)の上に乗せるソーメン)
「長くいてほしい」「帰りのお土産を縛るひもの代わり」と書かれている
よく考えられた商品

駅までは歩いて 30 分ほど
会津若松は車がないと不便
駅まで歩く間にもう一軒見つけた



ローカル企業の強みは、
「地域の食文化を味方につけている」こと
「歴史を味方につけている」こと
「ガストロノミーを味方につけている」こと
「住民を味方につけている」こと
私はこうしたローカルスーパーマーケットが好きだ

電車で郡山に戻る
明日 8 月 6 日は、郡山から仙台、石巻へ向かいます
支倉常長は、伊達政宗の親書を携えて、スペイン、ローマに向かった
その野望は？
「支倉常長」の道のりを調べるため石巻「サン・ファン館」へ向かう

盆休み中にまとめた、東北のレポートを続けます

ヨークベニマル横塚店で夕食 観光シーズンでホテル代が高いため郡山に3泊した

3日目(8月5日)の夕方、近くのヨークベニマルを視察し夕食をとる

時々査察させていただいている店



カフェの入口

営業時間は、8時30分～20時

店は、9時30分開店 22時閉店

早く開店している分、閉店は早い

mjのピザのパンフレット写真



メニューお写真はクラストの淵がかなり焦げている

これくらいがおいしい

マルゲリータとスーパーのミネストローネスープを注文

トレーがついているため、「外食」のカテゴリーに入る

「軽減税率」が導入されれば、「作り置き」や「テイクアウト」の税率は8%で据え置き

「外食」は10% 仕入れの税率も8%と10%に分かれるが、どう区別して管理するか混乱が生じそうだ



箱に入った焼き立てのマルゲリータができてきた

マルゲリータ 429 円(税込み)

淵があるためナポリピザ

クラストの裏までよく焼けている

モチモチとした食感がだ、淵のサクサク感はありません

イトインの場合は蓋をしないほうがいいのかも知れない

ピザは奥深く難しい



スーパのミネストローネ 100 円

具がたっぷり飲みごたえ(食べ応え)がある

これはコスト・パフォーマンスが高い

店内で購入した商品もフードコートでいただく

これは「中食」

大型ショッピングセンターでは、フードコートに飲食物の持ち込みを断られることが多い

スーパーマーケットは、フードコートとイトインは併用で、買ったものもそこで食べられる



握り寿司8貫 598円

夕方16時に製造されたもの
消費期限は翌日AM6時までである
ネタの鮮度はよく、丁寧につくってある



シャリもフワッとうまく炊けている
個人的にはもう少し酢の味が強くてよい

切りスイカ ブロック 1パック 258円
これは安い メガパックも品揃えされている



イカげそ天(8個入り) 159円
日配売場の「テトラパックの揚げかまぼこ」
包装形態も変わってきた
ケース最下段で販売されていた
賞味期限 8月10日 購入日 8月5日



袋の中身

温めなくても十分おいしい

最後に、セブンのコーヒー(100 円)と冷凍メロンパン(140 円)



惣菜の冷凍ケースで4尺2か所で大陳して販売

いちご味もある



中にクリームがたっぷり入っている

総額 1832 円 けっこう食べてしまった

7時30分ごろのフードコートの様子

朝と夜の客をいかに取り込むのが課題のようだ



売場の状況 夜7時過ぎても、売場にスタッフがかなり残っている

惣菜の値引きは、8時前頃から段階的に行われている

ヨークベニマルの惣菜は、4温度帯(オーダー、ホット、常温、チルド、冷凍)を完成させた企業

「お客の TPOS に合わせた、バランスのよい4温度帯の品揃え」に近づきつつある

チルド商品の値引きも前ほど目立たなくなった

ごちそう様でした またお伺いいたします

ボストンを訪れた折、ウェグマンズに夕飯を食べに行った

店の閉店時間は 24 時であるにもかかわらず、21 時時点で、サラダバー、ホットバー、カフェの完全に閉まっていた

スタッフを捕まえて「食事をしたい」と

「チルド商品か冷凍食品を 2 階の電子レンジで温めて食べたらどうか」といわれる

これは正解だと思った

「4 温度帯の品揃えができていれば、客の選択の幅は広がる」

人手不足、ロスの問題もあり、閉店まで品揃えをする必要はないと思う

明日は仙台まで新幹線、仙石線で石巻まで行き、「サン・ファン館」へ行く予定

「サン・ファン館」

宮城県石巻市渡波字大森30番地2

仙台駅から「仙石線」で石巻に向かう

8 月 6 日に訪問したものをまとめたものです



平日であるため客は殆ど乗っていない

松島海岸駅

松島も震災で被害を受けた



石巻で乗り換え「渡波駅」で下車

ここからタクシーの予定

タクシーが少ないため、前に待っている若い女性に

「私が払いますから、一緒に載せてください」という

女性の家を経由して「サン・ファン館」へ向かう

女性が降りた後、タクシードライバーが一言

「東日本大震災以降から、心に病を持つようになって、介護施設に入り、たまに家に帰る」

震災の爪痕はまだ残っている

400年前この港から、支倉常長一行の慶長施設団が出航した

上から見た「サン・ファン号(復元船)」 牡鹿半島を望む



25 年前に復元された「サン・ファン号」

この船も震災で被害を受けたが、改修されて今展示されている

サン・ファン館入口



「文禄の役(1592 年～1593 年)」

伊達政宗は、秀吉の指令を受けて朝鮮半島へ出陣し、海外体験は豊富であった

まだ鎖国令が出ていないため、外国人との交流も積極的に行った 世界を知り、大きな欲望が芽

生えつつあった 牡鹿半島と慶長遣欧使節 1613 年、関ヶ原の戦いから 13 年後に家臣である支

倉常長が太平洋を渡り、メキシコ経由で、スペイン、ローマに向かった

館内の展示品



サン・ファン号

帆には「丸九曜」「赤十字」と「日の丸？」

伊達氏の家紋はない 日の丸はまだ国旗にはなっていない頃

支倉常長の旗

逆卍に矢が二本



展示館

登場人物

実は、幕府はメキシコと通商する準備を進め、新造船 100 トンの「サン・セバスチャン号」を建造した

ビスカイノは建造に参画し、ソテロが通訳として乗船する予定であった

ビスカイノの「サン・フランシスコ号」と幕府の「サン・セバスチャン号」は、浦賀を出航したが、サン・セバスチャン号は座礁、沈没

サン・フランシスコ号も大破してしまった

積み荷が多すぎて不安定であったことが原因であったと、後にビスカイノは言っている

それ以降、幕府は海外の興味が薄れて、キリスト教にも弾圧を加えるようになった

そこで登場したのが、伊達政宗であった

ビスカイノに人を遣わし、船を建造する意思があることを伝えた

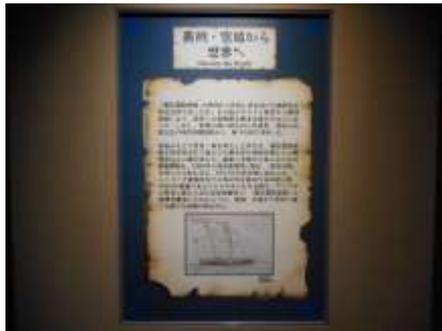
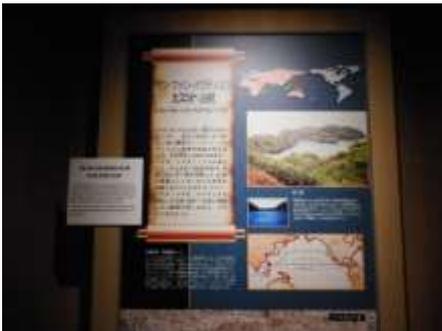
ビスカイノはそれを受け入れ「サン・ファン号」を建造した

サン・ファン号に乗船したのは、支倉常長、フライ・ルイス・ソテロ(通訳、フランシスコ会の宣教師)、セバスチャン・ビスカイノ(スペイン王国

総司令官)、仙台藩士、商人、向井将監家臣であった



1613年10月28日(慶長18年)、サン・ファン・パウティスタ太平洋へ出航
500トンの帆船に180名(日本人140名)が乗り込んだ



奥州・宮城から世界に目を向けた画期的な外交交渉だが、
その後キリスト教禁止令と鎖国政策により、海外への動きは閉ざされた

支倉常長の航跡

日本～太平洋～大西洋～地中海～大西洋～太平洋～日本



アカプルコからメキシコ市へ

アカプルコから陸路でメキシコ市へ行き、伊達政宗の書状をメキシコ副王に渡す

大西洋を渡りセビリアへ

1614年5月 支倉、ソテロら30名は、スペイン軍艦でスペイン本国をめざす
地中海に向かったのは、スペイン人を含めてわずか30名



使節一行、地中海を渡る

セビリア～コルドバ～トレド～ヘタフェ～マドリッド～アルカラ～ダロカ～サラゴサ～フラガ～バルセロナ～サントロペ～サボイ～ジェノヴァ～チビタベッキア～ローマ、ナポリ～フロレンス、ベニス～リボルノ～ジェノヴァ～セビリア



日本人初の闘牛見物

日本は牛を農耕用に使い大切に扱っていた どう思ったか



フランスにも立ち寄る

バルセロナからローマに向かう途中、暴風雨に見舞われフランスのサントロペ港に立ち寄る



支倉の鼻紙大人気

支倉が鼻をかんで棄てた絹のような懐紙(和紙)を人々が争って拾う
 当時フランスはハンカチを使っていて和紙は珍しかった



2本の小さい棒でフランス料理を

サントペロの記録から、支倉らは三本の指で支えた二本の小さな棒で食べていた



バルセロナ港



スペインの貿易の中心として栄える
支倉は遊歩道を馬車で走ったという

スペインの首都マドリッドへ

1614年12月、トレドを経てスペイン国王フェリーペ3世のいるマドリッドへ
ソテロを批判するビスカイノの報告から、使節への不信感が広がり、回答を先延ばしされる



ジェノバ港



大西洋の航海の拠点 コロンブスの生家があり、青年期を過ごした場所

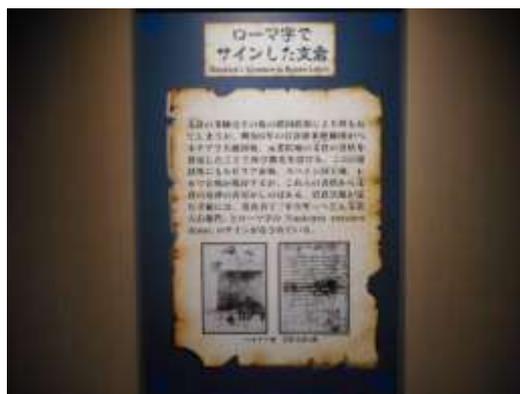
チビタベッキア港

ローマの北西約60kmに位置するティレニア海を望む港湾都市
港には、支倉常長の像がある



西洋の港ローマに至る

月ノ浦出航後 2 年を経て、ついにローマ教皇「パウロ 5 世」に謁見
伊達政宗の書状を渡す



ローマ字でサインした支倉

スペイン国王の回答

使節が要望するメキシコとの通商は、スペイン国王一任にする姿勢に終始し、期待した結果は得られなかった

ローマ行きを許可したが、奥州の国王はキリシタン弾圧を行う日本皇帝の一臣下にすぎず、日本を代表していない

早々の帰国を命じた

日本の情報はすでにスペインに伝わっていた



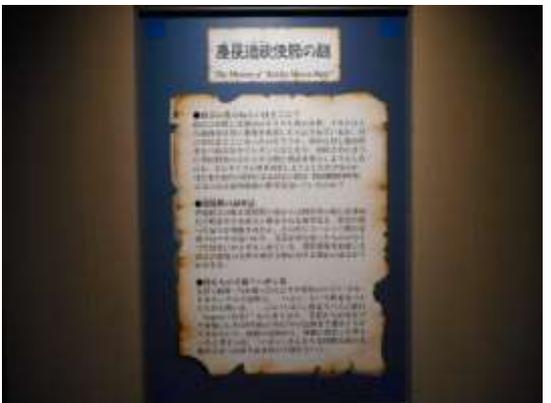
使節、苦難の帰路

1616年1月7日、ローマを後にした使節一行は、日本での教徒迫害の実態、ソテロの信用の失態から、セビリアに追い立てられる



サン・ファン・パウティスタのその後

アカプルコから支倉を載せ、無事マニラのカビテ港に入港
 サン・ファン・パウティスタ号は再び日本に帰ることはなかった
 マニラ総督が買い取り、スペインの世紀艦隊に編入された
 常長の苦悩、目的を果たすことはできなかった



慶長使節団の謎

政宗の真の狙いはどこに

メキシコとの通商を目的に使節を派遣したと記されているが、真の目的はどこにあったのか？

スペインの力を借りて日本制覇、あるいは海外制覇の野望を抱いていたのか

侍たちの子孫？ハポン氏

支倉ら一行が通ったセビリア郊外の「コリア・デル・リオ」という小さな町に、「ハポン」姓はスペイン語の「JAPON」からきており、支倉がセビリアを後にした 30 年後、1647 年の記録までさかのぼることができる

30 年前、「遣欧少年使節団」はヨーロッパを訪れている

その一人、千々和ミゲルは、「そこに日本人がすでにいた」と証言している

日本の覇者 徳川家康へ



天皇皇后両陛下下行啓記念 記念碑
復元船建造趨御視察

再びサン・ファン号へ



当時は「日の丸」のような旗をあげていた

船尾に「丸九曜」

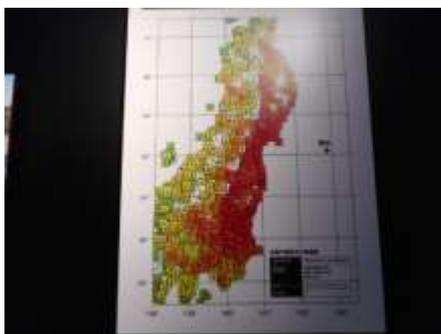


龍の頭 ブリッジはあるが今は入船禁止



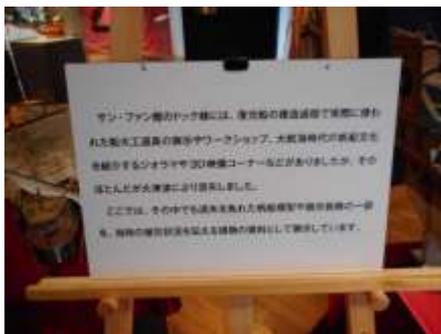
2011年3月11日「東日本大震災」

この下1mまで浸水したと書かれている 皮肉にも400年前にも大地震が起き大津波が押し寄せ
ていた 政宗はその2週間後に、「希望と勇気を与えるために」サン・ファン号の
建造を決意したと言われている



当時の地震の強さ

サン・ファン号も大きな被害を受けた



サン・ファン館の内部には船大工道具、ワークショップ、ジオラマ、3D 映像などがありましたが、大津波により流出

25 年前に模造船が建造され、東日本大震災で破損、その後改修された

鎖国令前は、プロテスタントのオランダ、イングランド正教とカトリックのスペイン、ポルトガルの船が日本に入港していた

カトリックの中でも、イエズス会、フランシスコ会、ドミニコ会の確執があった

家康には、イギリス人の「三浦按針(ウィリアム・アダムス)」が外交顧問がいた

時代は、キリスト教禁止令(1613 年、サン・ファン号出航の年)、鎖国令(1633 年)へと向かう

もし鎖国がなかったら、「イギリス、オランダ vs スペイン、ポルトガル」、「カトリック vs プロテスタン」の代理戦争が日本で起きていたかもしれない

江戸時代は、264 年間も平和な時代が続いた

慶長使節四百年

「政宗の夢 常長の現(うつつ)」 浜田 尚嗣(はまだなおつぐ) 河北新報出版センター 1000 円



「真田幸村と伊達家」

これは時代が違うが、大阪の陣の時、真田幸村の子供を伊達の家臣片倉重綱に預けた

伊達政宗は子供らを大切に扱い、白石城に住ませた

仙台真田の始まり これも興味がある

3 泊 4 日で購入した本 まだ完全に読めていない

現地情報、本の情報、ネット情報を確認していると多くの時間がかかる



264 年平和な時代が続いたが、江戸末期に「戊辰戦争(1868 年～1869 年)」が勃発

イギリス、アメリカ、フランスの干渉によるものだ

新政府軍は、イギリス製のスナイドル銃を使用し、幕府軍はフランス経由でアメリカ製のスペンサー銃を使用した

南北戦争(1861年～1865年)の後、アメリカには銃や大砲が大量に余っていた

「大政奉還」が行われたにも関わらず、なぜ戦争に向かったのか

以上、秋田、郡山、猪苗代、会津若松、仙台、石巻の3泊4日の訪問でした

今回は、「仙台のガストロノミー」について

夏休みで信州伊那に帰り、松本安曇野の「岡田井深城」と「松本城」にも行く予定

仙台の「ガストロノミー」

仙台名物は「牛タン」「鮭の腹子飯」などがあるが、何度も食べているので他の物を探す

仙台駅は七夕の装飾(8月6日)



食品メーカーも協賛

駅中の食堂で夕食

白石う～めんの「特製だしとろう～めん」「おくず掛けう～めん」

セツ森そばを使った「うにそば」 一人ではいろいろ食べられない



「登米・油麩と森林鶏の玉子とじ丼」と「おくず掛けうどん」を注文しようとするが、スタッフが、「意外と量が多いため、食べきれないと思います」と親切にアドバイスしてくれた

「登米・油麩と森林鶏の玉子とじ丼」を注文

食べられないことはないが、ムリは禁物

「タコ飯」や「はらこ飯、カキフライ、ずんだはつとセット」があったが、
食べたことがあるメニューなので、次回にする



宮城の地酒

「登米・油麩と森林鶏の玉子とじ丼」
丼、味噌汁、野菜サラダ、漬物、



親子丼と車麩丼のミックス丼

麩の下に鶏肉が入っている

仙台麩(油麩)とは、宮城県北部、山形県南部で食されている、油で揚げた麩
鶏肉と油麩でボリュームたっぷりだが、あっさりとしている

油麩は肉のような食感

ごはんもおいしい



珍しい料理をいただいた

「サン・ファン館」の食堂で昼食



「肉汁つけそば・うどん」と書かれたのぼり

これは石巻の郷土料理か？

中に入って気づいたことだが、伝統料理ではないようだ



「肉汁つけそば」が出ていた

つけ汁は豚肉を使っている ちょっとイメージが違うため、ご飯を追加オーダー



そばも白髪ねぎも丁寧につくっているが

豚汁もうまくできている



なぜかそこに「ローストオニオン」
何かイメージが違う
まずそば何も付けずに一口
そばはうまく打ってある
豚肉の汁につけるのがもったいない
このままそばつゆで食べたい



ご飯を注文した理由は、これをつくるため

EMPIY DISHES



オーナーが何枚も写真を撮る私に興味を持ったのか
「どうでしたか？」と聞いてくる
「肉汁はご飯とよく合いました」と答えた
逆に「これは昔からある石巻の名物料理ですか？」と尋ねると
「名物料理にしたい」と答えてくれた
とても素直で、個々の料理も丁寧に作られているが、考えすぎのような気がする
うどんかラーメンの方が豚肉に合ったかもしれない
少し残念であった

仙台の「寿司屋」と「炉端焼き」 2018 年 5 月訪問

「与五郎寿司」

97 年の歴史ある寿司の老舗

創業は 1921 年、「関東大震災」の 2 年前です

同じ大学の同じサークルの後輩(本人は一級建築士)がオーナーを務める寿司屋、一度訪れたい
と思っていた 残念ながら本人に連絡していなかったのが不在



金のふくろう

大衆価格



最近改装したらしい

開店とほぼ同時なのでまだ客は少ない

壁には創業からの写真を展示

歴史を感じる



創業者の写真

東京で修業していたらしい

関東大震災前に仙台に移住 ツキのある人だ

現在は三代目

ほやの刺身と地酒を注文

ほやは鮮度、香りともよく味は最高



赤字で書かれていたので「ちらし寿司」と仙台名物「漬けちらし」をハーフサイズで注文
握り寿司は時代とともに変わるため、変わらない伝統的なメニューを注文したつもり

2種類のちらし寿司ハーフサイズ



名物の「漬けちらし」

これは最高においしかった



もう一つは「五目ちらし」と勘違いしてしまった

巻寿司を注文すればよかったと反省

サイコロカットの玉子焼きの食感が違う

「クレーム・ブリュレ」のようなしっかりとした食感

仙台であることから「伊達巻？」

と聞いてみる

と「玉子焼きです」と答える

気になったので、玉子焼だけを出してもらった

普通の玉子焼きの半分の厚さ

これは少し甘く、握り寿司用ではなく、ちらし寿司や巻寿司に使っているらしい

これぞ 97 年の歴史と伝統！

話を聞くと、「銅の玉子焼き器」を使い、そこに付ききっかりで 1 時間かけて焼いている」という

こんな効率の悪い仕事を、なんと 97 年年間欠かさず行ってきた

それでも 97 年間続いている

これぞ「ガストロノミー」

いい勉強をさせていただいた

ご馳走様でした

「元祖炉ばた」

炉端の元祖と言われている店

68 年の歴史

1950 年、仙台八幡町「天賞酒造」が、日本酒の拡販を図り、国分町に「炉ばた」を開店した



ここも早い時間に行ったので独占

正面のいろいろらしきものは酒のお燗はするが料理はしない

約 30 年前にここに移転したらしい



地元食材を使ったメニュー

今は別の蔵で製造されている地酒「天賞」 日本酒はこれしかない 女将と差して1時間以上お話をできた いろいろと教えていただいた 仙台の食文化や歴史など



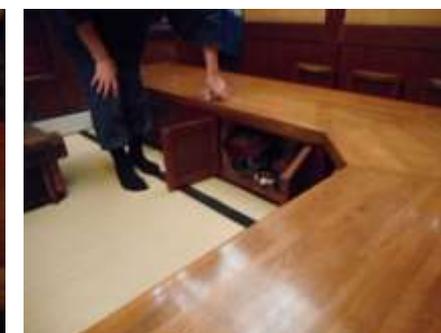
こんな感じでお燗をつけてくれ渡してくれる 突き出し 3品 1200円

季節の煮物



ホッキ貝と季節の野菜のヌタなど

焼魚



お猪口も徳利も「炉」の名前が入っている カンターの下にはガスコンロ

実はメニューのあった「どじょう鍋」を食べたかったが、お腹いっぱい

チェーン店の「よろしかったでしょうか？」もいいが、

長く営業している店からは学びが多い 江戸の食文化についての本を読んでいる

「居酒屋の誕生」飯野亮一著(ちくま学芸文庫)、「江戸の食空間」大久保祥子著(講談社)、「江戸

料理読本」松下幸子(ちくま学芸文庫) 約400年前の江戸には100万人住んでいた

居酒屋は酒屋からスタート

「酒屋の物販(量り売り)」→「酒屋の店頭で田楽などを販売(中食)」→「酒物販+椅子と机を置く

(外食)」=「居酒屋」となった 今の「グローサレント」の原型

「歴史を紐解けば、未来が見えてくる」こともある 忙しい一日であった

松本「岡田井深城址」(8月10日訪問)

井深家について深堀

井深氏は、室町時代初期、小笠原氏の一族で侍大将として善光寺に入り政務に携わる

松本小笠原氏の本城(松本城)の近くの岡田井深城を拠点とする

武田信玄の信濃攻勢により、武田氏に従属

戦国時代末期、井深茂右衛門重吉は、武田勝頼に人質になっていた「保科正之」を救出

後に保科正之の会津入りに家老として同行

・「井深梶之助(いぶかかじのすけ)」(1854年～1940年)

会津藩士井深宅右衛門の長男 15歳で白虎隊少年組として戦う

1877年、梶之介はヘボンの「東京一致神学校」の第一期生

日本の牧師 明治学院2代目総理となる

・「井深八重」

井深梶之介は伯父 ハンセン病患者の救済に当たった

その他、弟井深彦三郎は衆議院議員、次男は陸軍軍医学校校長

ソニー創業者の一人「井深大(まさる)」は親戚 長女は「荒川文六(九州帝国大学総長)」に嫁ぐ



長野県の松本市、伊那市と関係が深いため、井深城跡へ向かう

中央高速道路 安曇野、大町、白馬方面で降りる



犀川を渡る 正面は、JR 田沢駅



山道を進む 上田に通じる道



井深城跡の看板を見つける

説明 平成 24 年 3 月 松本市教育委員会

井深城は、林城の支城で、井深集落の背後の山の頂に位置

築城は、室町時代中期から戦国時代と推定され、城主は「跡芹氏」とされ、

その後「赤沢氏」に滅ぼされ、赤沢氏の所有となったと伝えられている

井深氏のことは書かれていない



松本方面



若宮八幡社 石塔



若宮八幡社 平成 18 年 井深若宮八幡社氏子

八幡社は武門の神として、後序氏によって社を祀ったが、天文 19 年(1550 年)の井深城落城後は、井深村の氏神として、生活の安全と五穀豊穡を願い、村人の管理となって現在に至っている



参道



拝殿

脇の遊歩道を進み、井深城跡に向かう



古い小さな祠

森が深く下は見えない



紫陽花のような花

かなりの急斜面を進む 歩道は整備されている



急に笹が現れる

熊やイノシシが出てくのではないかと、奇声を発しながら歩く

標識



井深城跡まで219m

石垣が見えてくる



人工的につくられた形跡だ

苔むした石



土塁のような盛り土

これも完全に人工物



石垣が見える 古い石垣

上の歩道は後からつけられたもの



石が積んである

頂上 ここが本丸



松本市特別史跡 平成 18 年 松本市

井深集落との標高差200m、本丸からの眺めは素晴らしく木曾谷の入口まで望める
北側には土塁が残り、その背後に巨大な空堀が、北からの侵入を拒む堅固なつくりを見せる
治承4年(1180年)に岡田冠者源親義が築城したと伝えられるが、実際は室町中期、「井深氏」によるものと推定される
安曇や上田方面の出口を守る、松本北部の重要な山城であった



石碑



空堀が見える

ベンチはあるが、木が茂っていて何も見えない



こんな花

岡田地区の景色

登りは200mの標高差があるため、ゆっくり歩いて 30 分

下りは 15 分ほどで降りてきた

1 時間ほどハイキングコース



ソニーの創始者井深大は、井深家の調査を部下に命じて、本を出版している(社外秘)

教育委員会と松本市との説明は若干異なるが、

松本市は、井深家の居城であることを認めているため、井深家は何か石碑を建ててほしい
近くの博物館へ向かう

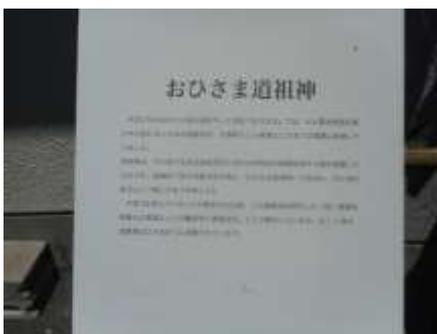
安曇野市「豊科郷土博物館」 長野県安曇野市豊科4289番地8

井深城跡から車で向かう



安曇野は、縄文時代の遺跡から多くの出土品が出ている「北村縄文人はどこから来たのか？」
と話題になっている地域 ここは一度来たかったところ

博物館前の道祖神



平成 23 年 NHK「おひさま」のロケセットで使われた道祖神を移設
館内の展示



中の展示 ちょうど「郷土料理の特集」をしていた
農耕馬



こんなさらし首の人形も展示
こんなことをしたのは信玄に違いない
伊那市にも信玄による首塚がある
この辺はまたの機会に

長野県中部 安曇野の食文化の展示をやっていたため、
地域の食文化を理解するためには、「冠婚葬祭の料理」を見ればすぐわかる
スーパーマーケットのバイヤーさんは、こうした機会に勉強しないと
安曇野の祭りのご馳走



鯉のうま煮

煮物(里芋、竹の子、人参、こんにゃく、焼ちくわ、厚揚げ)



盛合せ(寄せ羊羹(あん、いちご)、玉子焼き、切イカ佃煮、わかさぎ佃煮、りんご)
玉子焼きは昔からご馳走であった えご(海藻)、塩いかとキュウリ、ワカメの和え物



赤飯、すまし汁、たくあん漬け

たくあんは5枚(三枚は身を切ると言われ嫌われた)



正月の料理 おせち料理 基本的な料理

正月に食べる地域料理、食品

山芋とろろ、勝ち栗、落花生、干し柿、赤かぶ漬けなど



安曇野地方では、正月の「いも汁」を食べる習慣があったようだ 雑煮は様々
安曇野の葬式料理



おにぎり、味噌汁、干びょうの海苔巻き

干びょうの海苔巻き(細巻を三本まとめた太巻き)、切イカ佃煮、柑橘類



こんにゃくと油揚げの刺身

豆腐の寄せと緑の寄せ、ひじきの白和え



さつまいものでんぷら

葬式料理



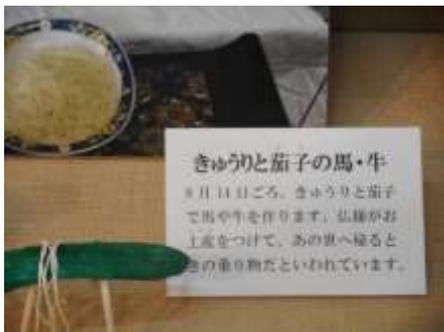
安曇野のお盆の料理

「精霊馬」

キュウリは馬、「早く帰ってほしいとの願い ソーメンは長く居てほしいとの願い」

なすは牛、「ゆっくり帰ってほしい ソーメンはお土産を縛るひも」

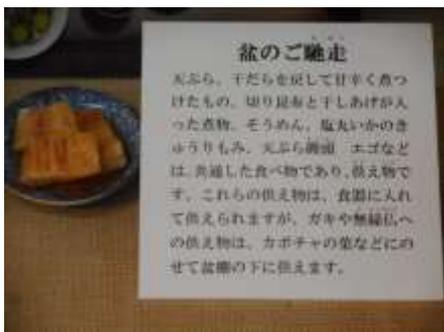
との説がある



盆の料理

干だらの甘露煮、切昆布と干し揚げの煮物、ソーメン、塩丸いかのキュウリ揉み、天ぷらまんじゅう、エゴなど

海なし県であるため、乾物、塩蔵品、発酵食品など保存商品が主



大正、昭和の生活を展示

猪苗代の「野口英世の実家」でも明治から大正の一般家庭を紹介した

昭和 20 年代生まれの私は、殆ど理解できる

懐かしい

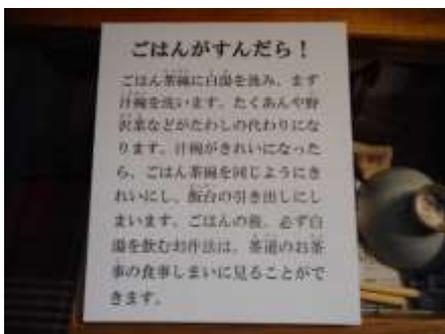


茶の間は板張りであった

蠅帳(はえちょう) 食事を一時的に保存するための器具 蠅よけ



各自食器類は自分の引き出しに入れていた
食後は、お茶とたくあん漬けで各自で食器を拭く



お櫃(おひつ)飯びつと鍋置き
タイル張りのかまど
これは四口ある高級品



釜の蓋に圧力調整弁がついている当時とすれば最新型
空気調整口



ホタテ貝の貝殻を使ったしゃもじ
水がめ 水道は勿論なかった



渡し井戸

渡し井戸 水をろ過する装置

私は近くに井戸があったため、これは記憶にない

タライと洗濯板 これです洗濯をしていた



1953年頃の都会の三種の神器は、洗濯機、冷蔵庫、炊飯器(掃除機)が普及し始めるようになった

五右衛門風呂



鉄釜の上に筒状の桶を載せたもの 入る時に中蓋を踏んで入る

金属製の五右衛門風呂もあった

「もらい風呂」の習慣もあった

便所



手洗い 下のつまみを押すと水が出てきた

手ぬぐいとセットになっていた

トイレレットペーパー

これは驚き！

乾燥した葉っぱ→新聞紙→ちり紙→トイレレットペーパーと変わった

「野〇〇」以外、葉っぱを使った記憶はない

新聞紙は手で揉まないといけない



実に勉強になった



丁度食事の特集を行っていたので購入

特集は、

「4000年前の北村縄文人はどのような人々だったのか」 京都大学名誉教授 茂原信生氏
出土した骨から、「日本の歴史上一番彫りの深い顔をしていた人々」と書かれている

「江戸時代の食文化」 矢口友美氏

～残された献立の記録から、農村の食事情を探る～

「安曇野の産育をめぐる習俗再考」 宮本尚子氏

どれも興味深いが、研究する時間がない

外にはこんな花



旧道を進み、道の駅に向かう

今、道の駅、物産品直売所、高速道路のSAの人気の高まっている

スーパーマーケットの品揃えは、食文化を研究するには、はっきり言ってつまらない

特にローカルのバイヤーは地域の食文化を勉強する必要がある

道の駅「ほりがね物産センター」

「冠婚葬祭」の料理を研究しながら、直売所に向かい食材を確認する

歴史と文化、気候、産地、宗教、料理を研究するのが、「ガストロノミー」



植物の日よけが趣がある

店内は時間がゆっり流れている

新しいものは何もない



県内産洋ナシとプラム
安曇野はワサビの産地



白瓜と酒粕で奈良漬をつくる
チルドの白瓜粕漬



チルドの味つけいなり揚げ
いなごの佃煮



乾燥剥きくすみ



おかき 油で揚げるもの
おはぎ



手作りおはぎ
山菜おこわと赤飯



いなり寿司
信州そば



とろろそば
つなぎにとろろを使っている



ソバ粉

棒寒天

冬は気温が低く、乾燥するため、寒天、凍み豆腐、凍み餅などを製造

フリーズドライは古くからあった



凍み豆腐

凍み豆腐は戻して煮物に使われる



乾燥干びょう

干し鱈(たら)



干しあげ

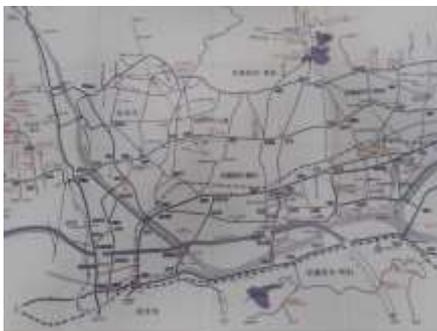
殆どが地場産の乾物、塩漬け

厳しい冬に向けて、保存食品が発達した

直売所のグローサント

農産物直売所の食堂が人気だ

スーパーマーケットはこれができない



「直売所」と「速い道の駅(高速 SA)」のグローサントが面白い

「ほりがね物産センター」で昼食 安曇野 豊科を地図で確認

一番人気の「あづみ野手まり御膳」 850 円は売り切れていた



お勧め POP POP まで用意してあれば、品切れさせてはいけない

信州サーモンのポスター

自然界では見たことのない魚



ニジマスとプラウトトラウトを交配させた食用魚

卵を持たない魚のため、産卵に要するエネルギーを奪われることなく、栄養がすべて旨味となり、一年中おいしく食べられます」と書かれている

自力で子孫をつくれなため、生態系も崩れないが

「賛否両論」



信州サーモン丼定食



鮮やかなピンク色

確かに脂が乗っていて、味が濃い

さらに量産できれば、食料問題の解決にも一役買う



「キュウリの辛子漬け」と「寒天」 辛子漬けの文化があるようだ
信州そばと天ぷら 地場野菜を使った天ぷら



そば粉比率が高い そば湯を入れて完食



梓川下り SC 長野方面

農産物直売所との違いは、チルド商品、冷凍食品が多いこと
レストラン、フードコート、コンビニ、専門ショップを併設



入口



店内



冷凍の地元のお土産

信州名物「冷凍おやき」

おやきは積極的に海外進出を図っている

白人のベジタリアンの夫婦が、現地でおやきを全部試食、

「一番おいしかったものは？」の質問に対し、

「切干大根」と答えたという記事を見た

さすが、ベジタリアンは口が肥えている



チルド「野沢菜漬け」

チルド「わさび漬け」「わさびふりかけ」



乾そばと七味唐辛子

善光寺名物「八幡屋磯五郎の七味唐辛子」

菓子メーカー(ポテトチップ)とタイアップしてコマーシャルも流れている



「丸七曜」のマーク

デザインがおもしろい

中に使われて香辛料を記入



説明 POP



フードコート

フードコートとは、事前に代金を払い、できた料理を自分で取りに行き、テーブル席で食べ、自分で片づけるスタイル

自販機で「松本山賊焼」を注文



券売機で食券を買う



今は券売機とオーダーが連動しているため、カウンターに食券を出す必要がない
受け取る時に食券を出して確認

山賊焼定食



にんにくが効いた鶏モモ肉が2枚
冷凍食品のようだが、これはこれでいい



野沢菜漬け

山賊焼の Snack も



梓川 SA 上り方面

東京、名古屋方面であるため、こちらの方が客が多い



表に貼られたレストランメニュー

「山賊焼き」と「信州そば」を目玉にしている



サンプルケース



ここにも「信州 山賊焼」

「人気ランキング No1」と書かれている



「松本平名物」とかなりの力の入れようだ
下りのフードコートで食べているため、次回にする



冷凍山賊焼ギフト



山賊焼と山賊焼のタレ
地域ナンバーワンのメーカーだ



冷凍おやき



木曾「御嶽海」にあやかった商品 以上、
高速道路のサービスエリアは、「4 温度帯の品揃えができています」

南信濃(長野県)と、美濃(岐阜県)の「五平餅」
NHKドラマ「半分、青い」で有名になった
南信濃の五平餅



伊那、飯田地方は「団子型、めがね型」だが、美濃(岐阜)の五平餅は「わらじ、大判型」
地元の土産屋でも売られている
岐阜の五平餅土産用

作り方は、袋ごとボイルして、グリルまたはフライパンで焼く



味噌を塗って出来上がり
炭火で焼いた五平餅にはかなわない
次回は、盆明けに松本の仕事の翌日、松本城へ行く

「国宝松本城」

松本の仕事を終え、1泊して松本城を見学(8月21日訪問)

松本駅から歩く



歩道と車道の間、川が流れる 松本は江戸時代から上水道が完備されていた
「小澤征爾さん松本フェスティバル」と重なり町は賑わっている



「敵に塩を贈る」

上杉謙信が武田信玄に塩を贈る

信玄は、今川、北条との対立で塩を絶たれ、甲州、信州の民を困窮させた

謙信の「義侠心」で糸魚川経由で信州に塩が贈られた

その時に塩を運んだ牛を繋いだ石だとされている



塩市と飴市 謙信の「義侠心」に感謝して、1月10日、11日に「塩市」と「飴市」が開かれた

国宝松本城

松本城は、戦国時代に造られた「深志城」が始まり

鎌倉時代、信濃守護「小笠原氏」は、主城である「林城」を取り囲むように支城を構えて守りを固めた「深志城」もその一つ。その後、武田信玄が小笠原氏を追い出し、この地を信濃支配の拠点とした。1582年、「武田征伐」「本能寺の変」の動乱に乗じて、小笠原氏は深志城を回復し、名を「松本城」と改めた。



観光ガイドが「この場所が一番いいアングル」とツアー客に言っていたので、付いて行き1枚
現在残るのは内堀のみ



信玄は松本城を兵糧庫として開発した

左下の写真を見ると、普通、内堀から外堀にかけては大名屋敷であるが、信玄は食品倉庫をつくり、武田の兵糧(食料)を確保した



野面積みの石垣



黒門

手前は「枡形 虎口」

普通、虎口は右周りだが、左周りになっている

松本藩の歴代城主

石川氏(1590年～1613年)、小笠原氏(1613年～1617年)、戸田氏(1617年～1633年)、松平氏(1633年～1638年)、堀田氏(1638年～1642年)、水野氏(1642年～1725年)、戸田氏(1725年～1869年(明治二年))

「戊辰戦争」で、戸田氏は「新政府軍」か「幕府軍」のどちらを選択したか？



松本城の構造の秘密

外から見ると、五層に見えるが、実際には六層であった

二層目の下に隠れた階(暗間重)、普段は倉庫だが、有事には「武者溜り」として使われた

よく見ると、「石落とし」の位置が低い

人の2倍~3倍であるため、あまり石落としの効果がない



「ダストシュート」の機能でもあったという説もある

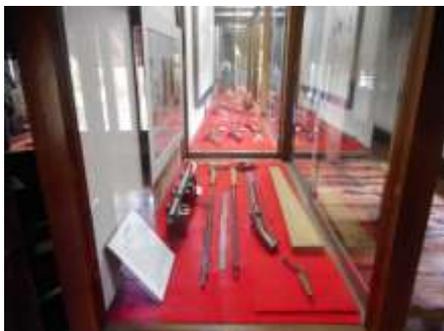
鉄砲穴も見える



急な階段が続く

松本城鉄砲蔵

松本市出身の故赤羽道重・か代子夫妻寄贈した鉄砲、141挺の一部が展示されている
学芸員の話だと「部品がすべて揃っているため、今でも現役で使える」とのこと



鉄砲伝来のルート
兜



「長篠の戦い」 長篠合戦図屏風(コピー)



「なんじゃこりゃ」

背中に「六芒星」の兵が、信長の近くにいる
これは「忌部氏(いんべうじ)」

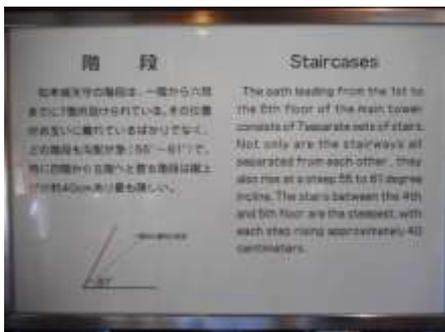
伊勢神宮の石門の六芒星(現在はない)もこの集団が刻んだとも言われている
これを説明し始めたら長くなる

武者窓



急階段

61度の急階段



天守閣

国宝指定書 昭和二十七年三月二十九日



天守閣天井の松本城伝説「二十六夜神」

1618年、正月26日、本丸御殿にお姫様が現れ、「これから二十六夜神様をまつり、米三石、三斗、三升、三合、三勺を炊いて祝えば、お城は栄えていくでしょう」ただし、「この袋の口は決して開けてはなりません」と言って立ち去ったそう

26といえば、「日本二十六聖人」(1597年、2月5日)、秀吉の命により長崎で磔の刑に処された26人のカトリック殉教者

調べてみると、それとは関係なさそう

天守からの景色



月見櫓

松平直政が藩主である時、徳川家光が信濃に来られる(実現しなかった)ということで、「月見櫓」を増設した

食事をもてなすにも、海なし県であったため、乾物、塩蔵品を使った料理しかなかった

この時代は、「そば」より「うどん」の方が地位が高かった

そのため、キレイな景色と空気を味わってもらおうと、月見櫓をわざわざ作ったと言われている

このテラスから月を見ていた

現存する城郭建築の中で、月見櫓を持つのは、岡山城と松本城だけ

平和な時代の建築物



日本の城

日本に存在した城の総数は数万と言われている、その中で、戦に使われたのは一割以下だと言われている

「備えあれば、入来(じゅらい)なし」

現在の国の防衛も同じことだ

見学通路に入っていない「松本藩戊辰出兵記念碑」

黒門に入って突き当り

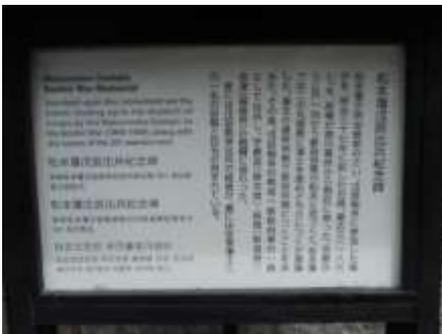


明治 37 年に記された石碑

戊辰戦争で、新政府軍が松本に近づいてくると、戸田氏は藩士を集めてどちらにつくか議論した藩主の結論は「新政府軍」その後、新政府軍の一員として、宇都宮、長岡、会津若松の戦闘に加わった

裏には、従軍藩士 261 名の役職と氏名が刻まれている

新政府軍に加わっていなければ、松本城の今の姿はなかったかもしれない



堀の土塁は立ち入り禁止

アケビ棚



アケビ

野生のアケビを見るのは久しぶりだ
季節の趣がある

百五十年前の松本藩主「水野忠幹(みずのただもと)」の言葉
「謎があれば調べて解きたくなるのが、人の性(さが)だ」
「その性が英知を生み、世の備えが充実し、憂いが少し減る」
「古きを知り、今に備える」
「温故知新」とは少し違う
いい言葉だ
そこで「信濃史編纂」を命じた
やはり、木造の城とコンクリートの城とでは、趣が全く違う

松本のガストロノミー

松本繩手通り 川沿いに商店街が続く



繩手通りの隣の「四柱神社」

明治天皇行在所記念碑



その隣にあるそば屋「こばやし」

明治末期創業 「手で練り」「手で伸ばし」「手で切る」ことをモットーにしている

11 時の開店と同時に入店



メニュー ざるそば(2枚) 1300円
味めぐり信州紀行と書かれた、冷たい蕎麦「安曇野」を注文
地元の純米大吟醸「十九」
お通しにまぐろの山かけがついてくる



そばが出てくる頃は満席
ぶっかけタイプの蕎麦
いろいろな具が載っている



これは、これでいい
「具たくさんマーチャング」だが、肝心のそばの味が薄れてしまう

だし巻き卵
卵焼きは単品メニューにもある



勘違いして注文してしまった

天ぷらそばのように、そばと具が別々に盛られていると勘違い

これでは、いろいろな味が混じり、そばの味が分からない

改めて、ざるそば 1 枚を追加注文

待っている間に、わさびと薬味が出てくる

わさびをおろし金でおろす



注文が通っておらず、30 分以上待たされる

まずはそばだけ

そばの香りより、海苔の香りの方が強い(新そばではないな)

そばつゆは、ダシより醤油の味が強いパンチのある味

つるんとしたそばとパンチに効いたつゆとの相性はいい



皇室も来店している

待たせたお詫びにと、そば茶をくれた

おかげで店内で十分涼むことができた

ありがとうございました



和菓子「開運堂」

明治 17 年(1884 年)創業 呉服商から菓子屋に転業

松尾芭蕉の「口を慎み、謙虚な心」を人生訓としているという



「お決まりですか？」と聞かれるので

「店で一番古いお菓子をください」というと、「真味糖」だという

「真味糖(しんみとう)」は、裏千家十四代「淡々斎宗匠」の命名で全国に広がった茶菓子

「歴史、人物を味方につけているマーチャンダイジング」

「開運老松(かいうんおいまつ)」もその一つ



一番古い菓子と言った時に、隣いた客も「これと、これ」と教えてくれた

「私は 40 年以上食べていますよ」といつてくれた

「お客を味方につけているマーチャンダイジング」だな

「河昌(かわしょう)」 松本市浅間温泉1-17-3

「昔は山に山賊がおって、旅人のものを取り上げていったそうな」

先代が、ある日、店のメニューを考えているとき、ふとその婆さんの話を思い出した

「取り上げる」→「鶏揚げる」

鶏を豪快に揚げてた料理を「山賊焼き」と銘打った

「昔話を味方につけるマーチャンダイジング」



店の人気メニュー

昭和の松本の写真

「歴史、ノスタルジーを味方につけるマーチャンダイジング」



新聞記事

店主、白戸教授(松本大学)、山崎氏(本郷鶏肉前社長)の対談

「専門家を味方につけるマーチャンダイジング」

店内はカウンター席、椅子とテーブル、お座敷



あいにく骨付き肉は売り切れていたため、「骨なしもも肉の山賊焼き定食」を注文
午前中しか営業しないため、早めに行くか予約したほうがいい
確かに豪快に揚げてある



にんにくをたっぷり使っているのが特徴 肉は驚くほど柔らかい
付け合わせは、「高野豆腐煮」「白菜の甘露煮」「キュウリの辛子漬け」
地元野菜をうまく利用している



「ささみ山賊焼き定食」 ささみも外はパリッと、中は柔らか
日本人が好きなタイプだ



夜は「鶏を食べる会」に呼んでいただいた

メンバーは、大学教授、高校教師、公務員、鶏屋さん、卵屋さん、鶏加工メーカー社長等豪華メンバー

専門家の集まりだ



資料も揃えられている勉強会

山賊焼き(SAで売られているものと同じ)

よく見ると、中心温度計を刺した穴が見える

丁寧に温度管理を行っている証拠だ



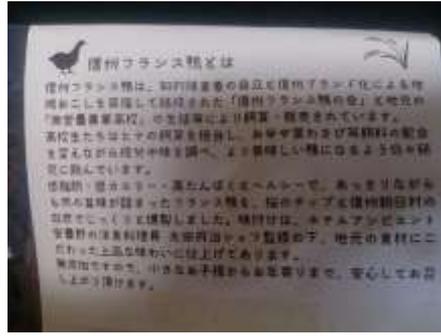
信州フランス鴨のスモーク

鹿の串刺し



メニューはいろいろあるが、印象に残った料理

翌日、鴨のローストを購入



「信州フランス鴨の会」と「南安曇農業高校」の生徒等による飼育、委託製造により製造、販売
松本名物になってほしい

私の質問

松本の名物料理は、「そば」と「山賊焼き」「和菓子」ですが、創業が明治が多い(調べきれいな
いからか)

江戸時代からの郷土料理を食べさせる料理屋さんが見当たらない

「なぜですか？」と地元研究家に質問

答えは「松本は温泉旅館など旅館が多く、旅館が客を囲い込んでいたため、外食の文化があまり
発達しなかった」と答えてくれた

「スペインのサンセバスチアンのバスク料理は、レストラン、パールのレシピを公開し、地域で共有
している」という話をさせていただいた

いろいろ教えていただき、ありがとうございました

以上、仕事帰りと夏休みを利用した、呉、広島、秋田、猪苗代、会津若松、石巻、松本までの、歴
史と食文化の研究は終わり

名前が「城取」だけにお城の研究も今後続ける予定

それも、秋田の城師匠の影響かな

今回は、月末から「北京、上海の店舗視察」を計画しています

メンバーは、各業界のコンサルタントの先生、食品メーカー社長の小グループ

現地集合、現地解散、自費参加のいつものパターン

「中国の小売業、外食、ECの変化」がテーマ

おもしろいレポートができると思います

お楽しみに