

高梁の文化収蔵品

今月号は、成羽美術館に収蔵されている作品の中から
児島虎次郎作『雪のふるさと』を紹介いたします。

■問い合わせ 成羽美術館 (☎4455)



児島虎次郎作『雪のふるさと』
大正2(1913)年 油彩 キャンバス



現在の成羽新町の通り
(2012年 正月)

児島虎次郎がヨーロッパ留学から帰国したのは、1912年の11月。そして翌年の正月は5年ぶりにふるさとでの成羽で家族や幼なじみらと過ごしました。ただ、正月とはいっても洋行帰りの新進画家のもとには、親戚縁者から肖像画の依頼が舞い込み、キャンバスに向かう日々を送っていたようです。そんな中で、当時でもめずらしく大雪の降った1月末頃に自宅のある成羽新町の通りを描いたのが『雪のふるさと』です。

上にあつた倉庫を維新後、新町の集会所に払い下げて貰って、青年達の剣術道場などにも使われていた。其の家から新町の雪の家並みを縦に俯瞰したもので、構図の上3分の1のバックには鍋坂山・こおろぎ山・満願寺山の雪の遠景を置いた大胆な裁断である。この回想にあるとおりの高所から見下ろす構図中には、行き交う人々ににぎわいと豊かな自然が盛り込まれ、山間の町のゆつたりとした時間の流れが映し出されています。

かしまつた肖像画を幾枚も手がけていた時期だけに、誰の為でもなく、思い立って描いた本作には、長い外国暮らしを経てようやく故郷に帰ってきたという感慨が込められているのかもしれない。

※児島直平氏の回想は『あかるい成羽』第143号 昭和39年「ふるさと」の雪景色によせて「より抜粋」

シリーズ

歴史まちづくりセミナー 10

歴史まちづくり計画から「吹屋の歴史的風致」について紹介します。

■問い合わせ 歴史まちづくり課 (☎0262-220200)

①銅山繁栄の足跡

吹屋は、湧水に悩まされ銅山の請負人を度々変えながらも、江戸時代初期から銅山の町として発展してきました。

明治20(1887)年代に吹屋周辺で知られているだけでも吉岡銅山など18の鉱山があり、大正7(1918)年12月末には、坑道の総延長は約73・6kmありました。それらの坑道は今も網の目のように地中に存在し、深いところでは深さ368mまで



箕畝坑道の内部



吉岡銅山跡 (選鉱場跡)



かつて銅山・緑簀で富を築いた広兼家

掘られています。そのうち、「箕畝坑道」は一般に公開され、中を見ることが出来ます。

昭和47(1972)年まで操業していた吉岡銅山跡地には、精錬所から山頂の大煙突まで設けられた煙道跡、鍛煉瓦(銅の精錬によって生み出される鉱滓で作った煉瓦)を積み上げて作られた沈殿槽、選鉱場跡、ズリ山(捨石を積み上げた山)の下にトロッコを走らすために通したカルベルト(トンネル)、かつて最も

②富の集積を物語る町並み

江戸時代中期から昭和40年頃まで、吹屋は日本でも有数のベンガラ特産地として大いに繁栄しました。周辺地域で原料となる良質の緑簀が生産されたことが深く関係しています。

緑簀は、坂本の本山鉱山から産出される鉱石を原料に、坂本の谷本家や、江戸時代に坂本村などの大庄屋として代官御用所も務めた西江家が、宝暦年間(1751～1764)に生産を始めました。その後文政年間(1818～1830)に中野の広兼家に加わり、吹屋のベンガラ仲間へ出荷していました。緑簀の製造で財を築いた「西江家」(宝永・正徳年間(1704～1716)創建)、「広兼家」(文化7(1810)年創建)、「谷本家」の屋敷は、今も当時の繁栄の跡

を残す建造物です。そして、この地域の繁栄を最も色濃く残しているのが、吹屋伝統的建造物群保存地区です。「銅山とベンガラ製造の産業を背景に栄えた山間部の町並み」として、昭和52(1977)年に国の重要伝統的建造物群保存地区に選定されました。吹屋が最も栄えた江戸時代末期から明治時代の建物がほとんどで、備後国東城からこの町並みを通り抜けて成羽へと続く吹屋往來は、備中・備後産鉄を運搬する道として機能し、吹屋産出の粗銅とベンガラの輸送だけでなく、備中北部地域で最も賑わった往來でした。山間に忽然と現れる町並みは富の集積を物語っています。



吹屋の町並み

ヘルシーレシピ 1月



体を温める炒り豆腐

旬の根菜をたくさん使った炒り豆腐にしました。土の中で育つ根菜は、体を温める効果が期待できます。食物繊維も豊富で、おなかの動きを良くしてくれます。ニンジンに含まれるカロテンは、油と一緒に取ることで吸収率が上がります。



今月のレシピ提供は
市栄養改善協議会連合会有漢支部
森川 喜久子 さん

1人分の栄養価 エネルギー 108kcal、たんぱく質 6.0g、脂質4.4g

<材料> (4人分)

- 木綿豆腐 200g
- ダイコン 200g
- ニンジン 80g
- ゴボウ 80g
- シメジ 40g
- いりこ 8尾
- ごま油 8cc
- 酒 20cc
- しょうゆ 20cc
- 砂糖 6g
- おろしショウガ 少々
- 葉ネギ 少々

<作り方>

- ①木綿豆腐はザルに上げ、水切りしておく。
- ②ダイコンとニンジンは皮をむき、薄いちょう切りにする。
- ③ゴボウは皮を落としてささがきにし、水にさらしてあくを抜く。
- ④シメジは石突きを取り、食べやすい大きさに割く。
- ⑤いりこは頭と腹を落としておく。
- ⑥フライパンでごま油を熱し、ゴボウといりこ、ニンジン、ダイコン、シメジの順に炒める。
- ⑦⑥の野菜に火が通ったら①の木綿豆腐をつぶしながら入れる。豆腐が温まったら、混ぜ合わせておいたAの調味料を加え、2、3分煮て全体に味をなじませる。
- ⑧器に盛り付け、おろしショウガと葉ネギを飾る。

※このレシピは、行政チャンネル、市ホームページでも紹介します。