



ようこそ、笑顔咲く長崎県へ

Nagasaki Discovery Magazine ni-ko-ri

長崎県

No.
30

にこり

ながさき

長崎街道ゆかりのまちを訪ねて

新大工町 矢上町

長崎街道ゆかりのまちを訪ねて

新大工町

ふるさと再発見

地域特集

長崎市

Nagasaki City



江戸時代、長崎と小倉を結んだ五十七里（約二百二十四キロメートル）の道、長崎街道。九州唯一の脇街道として整備されたこの道は、他の街道と比べても行き交う人々の顔ぶれがちよっと異色。江戸へと向かう青い目をしたオランダ商館長、夢を抱いて長崎へと急ぐ幕末の志士や文人墨客。シーボルトや坂本龍馬も歩けば、時には象やラクダも通るというわけで、長崎街道は実にユニークな道だった。

長崎市新大工町の小さな十字路の隅には「長崎街道ここに始まる」の碑が建っている。交通量が多く、ともすれば見落としてしまいそうな場所にあるものの、ここが街道のスタートのようだ。新大工町といえば市場を含めた活気ある商店街で知られている。昔ながらの風情を残しつつ、これほど元氣な商店街は今や長崎市内でもそう多くはない。それでもやはり商店街を訪れる人の数は年々減少傾向にあるという。

現在、新大工町商店街は再開発を見据えながら、新たなまちづくりに奮闘している。商店街を支える店主たちからは「自分たちがやらなければ」という強い思いが感じられ、まちを愛する気持ちがダイレクトに伝わってきた。



新

大工町商店街の歴史は古く、もととは諏訪神社の門前市として自然発生的に市が立ったのが始まりという。終戦後の昭和二十四年には食糧の充足を理由に小売市場が建てられ、それが発展の基礎になった。最盛期を迎える昭和三十年代には市場は人でこったがえし、売上金を入れる店のザルからはお金が出たという。そんなモノが売れて売れて仕方がなかった時代も過ぎ去り、近年は商店街にあったデパートが閉店したこともあり、客足は減少の一途をたどっている。

その状況を打破するために、商店街の店主たちは新たな取り組みを始めている。新大工町商店街振興組合の副理事長を務める児島正吾さんは「食文化の発信、多世代交流型商店街の創造、歴史と文化の伝承。この三つを軸としてまちづくりを進めていきたいと考えています」と話す。商店街を訪れる人の八割が生鮮食品を求めている現状を踏まえ、新大工町商店街に来れば長崎の食がすべて揃う、そんな場所になりたい。またこのエリアには高齢世帯に続き三十代の人たちが多く暮らしていることから、おじいちゃんや孫と一緒に買い物できるような、世代間を超えて楽しめる商店街にしたいという想いが込められている。そして周開にあるシーボルト記念館や数々の史跡もまちづくりに活かしたいという。児島さんたちは地域の人の意見を取り入れながら、こうした新たな商店街づくりを模索している。

賑わいを取り戻そうと、実際に始めた取り組みもある。そのひとつが「まちゼミ」だ。まちゼミとは店の人が講師となり、専門知識やプロのコツを無料で教える少人数制のミニ講座のこと。例えば「うどん屋の店主が教えるだしの取り方」や「和菓子職人が教える和菓子作り体験」など、その内容はバラエティーに富んでいる。こうした講座は店や商店街のファンを作ることが目的だが、商店街理事を務める草野一康さんは「人に伝え教えることで、店主たちに自分の仕事の原点をみつめ直す気持ちが生まれた」と話す。

新大工町商店街を歩けば、市場ならではの懐かしさだけでなく、変わっていきこうとする熱気のようなものを感じる。長崎街道の始まりは、今も特別なまちのようだ。

活気あふれる 商店街を 目指して。

昭和30年代の新大工町商店街。夏休み中の朝のラジオ体操の様子だろうか。子どもたちが商店街で体を動かしている。商店街周辺に暮らす子どもたちは、今でも同じようにこの場所でラジオ体操をするそうだ。



新大工町商店街の店主のみなさんはとても仲がいい。この日も一人が声を掛けると、あれよあれよという間に人が集まった。店主たちの絆は商店街を元々る大きな力になっている。



次 に向かったのは、矢上。長崎街道には二十五の宿場町があり、

矢上は長崎から数えて二番目の宿場町である。当時の矢上は佐賀藩諫早領。佐賀藩は長崎の警備を受け持っており、矢上は佐賀藩の領地の中でも最も長崎に近かったため、警備上、大変重要な地とされていた。

今回、矢上のまちを案内してくれたのは織田武人さん。四十年にわたってこの地の歴史を研究しているまちの達人だ。待ち合わせ場所は長崎街道に架かる番所橋。江戸時代には橋のそばに矢上番所があり、役人たちはそこで長崎に向かう武士や留学生、商人など、往来者の取り締まりや警備に当たったという。現在の橋は昭和六十一年に架設されたものであるが、もともとは佐賀藩によって架設されたもので、立派な擬宝珠が施されており、由緒ある造りとなっている。

番所橋のそばには、江戸時代の面影を色濃く残す「役屋敷」がある。役屋敷は佐賀藩主、諫早領主、肥後藩主が様々な事務的やりとりを行った場所。往時には三名が常駐し、この付近の民事や刑事などの処理にもあたったという。役屋敷で見ておきたいのは当時のままの姿で残る、独特の雑居方（じやくかた）をしている石橋や石垣。織田さんによれば、これは「亀の子くずし」と呼ばれる積み方だそうで、崩れにくい丈夫な造りに特徴があるという。石橋の上で跳んでみたが、びくとも

しない。とてつもない安定感だ。諫早は腕のいい石工が多かったことで知られているが、ここにも彼らの技術の高さと心意気が表れている。

役屋敷を過ぎ、次に向かったのは矢上八幡神社。見上げれば、階段の両側に目を見張るほど大きなクスノキが葉を広げている。説明板によると、樹齢は分からないものの、右側のクスノキは幹の周りが十メートルを越えるらしい。コンクリートをも押し上げる力強い生命力に圧倒されながら境内に入ると、小さなお社があった。織田さんは「この狛犬が珍しいんですよ」と言う。拝殿の柱を支えている狛犬は佐賀でよく見られる「肥前狛犬」といわれるものだそうで、小型で素朴な造形が特徴だという。大きなクスノキに守られるようにひっそりと建つ小さな神社。街道沿いで見つけた心休まる場所であった。

※擬宝珠／手すりや橋のらんかに飾りとしてつける、ネギの芯の形をしたもの

矢上八幡神社の狛犬。どことなくユニークな表情も面白い。



長崎街道ゆかりのまちを訪ねて

矢上町

役屋敷



矢上八幡神社



ふるさと再発見

地域特集

長崎市

Nagasaki City



今回の案内役は織田武人さん。矢上町の歴史を知り尽くしたエキスパートだ。



写真左／矢上八幡神社の境内は小さいながらも心落ち着く静かな雰囲気。中／役屋敷の石橋。名前の通り亀の甲羅を思わせる独特の形が珍しい。右／番所橋。現在はコンクリートだが、その昔は風情ある石橋であった。





天井絵



矢上神社

矢上神社に まつわる あれこれ

長崎でも有数の古社といわれる矢上神社に立ち寄った。一の鳥居をくぐったすぐ左手には、道案内の神様である猿田彦大神の碑が江戸の方角を向いている。街道を行き交う人々も道中の安全を祈願し、手を合わせたことだろう。

階段を上っていくと、大きな木がそびえ立っている。宮司の金子泰さんがムクロジの木だと教えてくれた。「こんなに大きなムクロジは珍しいんですよ。ムクロジの果肉は昔は石鹸として使われ、黒い種は羽根つきの羽根の先端に付いている黒い玉に使われていたんです」。ムクロジは「無患子」と書くというから、「子が患わ無い」ように無病息災を願って、子どもたちの遊具に使われたのだろう。

矢上神社には多くの見どころがあるが、最も素晴らしいのは平成二十五年に新しく生まれ変わった社殿だ。荘厳さと優美さをあわせもった造りはもちろん、あちこちに見られる江戸時代の彫刻には

ハッとさせられる。社殿を建て替えるにあたり、新しいものと古いものとを融合させたいというのは、金子さんの強い願いだったという。「江戸期の彫刻は矢上神社の生き証人。ですからぜひとも残したかったのです」。社殿の裏手にまわると、鬼が柱を噛んでいる珍しい彫刻も見られた。

社殿の中には金子さんが残したかったものもいくつかある。それが約百八十枚もの天井絵。これも幕末から明治の初めに描かれた貴重なものだ。面白いのは花鳥風月だけでなく、人物あり、野菜あり…とバラエティーに富んだ絵が並んでいること。そして坂本龍馬を支援し、篆刻家としても知られる小曾根乾堂などの有名人と、街道を通った名もなき人たちの絵が一緒に飾られていること。一枚一枚丁寧に見ていくと、先人たちの思いが伝わってくるようでとても楽しい。

矢上神社の秋の大祭「矢上くんち」では、四年に一度「コッコデシヨ」が奉納されている。矢上町のコッコデシヨは三百五十年前に大阪の堺から伝わったとされ、それ以降、途絶えることなく地域の人々の手によって継承されてきた。二〇一六年秋に行われる「長崎くんち」で初めてコッコデシヨを奉納する上町は、この矢上町に協力を仰ぐという。矢上の人々に受け継がれてきた技と想いがこの秋、新たな展開を見せようとしている。これもまた大きな楽しみだ。



柱を噛んでいる
鬼の彫刻



ムクロジの
実と種

言われてみれば、
黒い種は羽根の先端に
付いているあれだ。

道ゆく人々を 見守ってきた 恵比須様



街

道の最後に訪れたのは「教宗寺」。ここは商館医シールポルトが江戸参府の折、昼食をとって休憩した場所として知られている。このお寺にはシールポルトの他にも象と象使いが泊まったというエピソードもあり、興味深い。

ガイドの織田さんは矢上宿の魅力をこう話す。「私は諫早の記録が書かれた『諫早日記』千二十七冊を四十年かけて二回読みました。しかし、まだまだ分からないことがたくさんあります。例えば、安政四年の記録には矢上宿の旅籠の数は五軒とありますが、江戸参府の折には二百名もの人々が訪れますから、五軒ではまかないきれません。多くの人たちはどこに宿泊したのか、まだそうしたことも分かっていないんです。でもその分

教宗寺



からないということが歴史のロマンなんですね」。街道沿いを歩いていると、いくつもの恵比須様に出会う。宿場町の繁栄を願って祀られたという恵比須様はとても大切にされている。赤いきれいな前掛けや、供えられた季節の花々からそれが見守ってきた恵比須様だけが長崎街道のすべてをこ存じなのかもしれない。

まち歩きの後、一息しようと国道沿いにある「矢上珈琲の杜」を訪ねた。オーナーの松尾史朗さんはコーヒー好きが高じて、脱サラして店を始めたという。こちらでは四十種類以上の豆を販売しているが、そのすべてが高品質のスペシャルティコーヒー。理由を尋ねると「趣味

からスタートしたので、とにかく美味しいコーヒーを味わってほしいと思って」と笑顔が返ってきた。店にはノンカフェインコーヒーや地元でとれた生薑を使っただけで自家開発したジンジャーコーヒーなど、珍しいものも並ぶ。中でも気に入ったのは十五種類あるというオリジナルブレンド。「雲仙を想う」「長崎の夜空に」「矢上農園」など、ネーミングを見ただけで手が伸びてしまう。店の喫茶スペースで「クリアブルー」をいただきたい。甘みがありながらも澄み切ったさわやかな味わいは、まさに至福の一杯。「コーヒーは生き物です」と語る松尾さんの表情は穏やかそのものだ。美味しさは人が作るものだと思える。

矢上珈琲の杜
長崎市矢上町20-6 TEL.095-800-2382
矢上珈琲の杜 検索



長崎街道を 歩けば 遠い記憶が 目を覚ます。

長

崎街道は「シュガーロード」とも呼ばれている。それは江戸時代、出島に荷揚げされた砂糖がこの道を通って京や大坂、江戸へと運ばれたことに由来する。当時は大変貴重だった砂糖。その贅沢な味わいは人々を魅了した。街道沿いには次々と銘菓が生まれ、それらは今なお私たちの舌を楽しませてくれる。

長崎街道には饅頭屋が多かったためか、次のようなわらべ歌も残っている。

町で饅頭買うて

日見で火貰うて

矢上で焼いて

古賀でこんがらかして

久山でうち食うた

幼い頃、言葉の響きを面白がって口ずさんだ歌は、実は長崎街道にまつわるものであった。

夕暮れどき矢上宿の役屋敷跡では子どもたちが遊んでいた。役屋敷にはかつて武道場や子どもたちの手踊りの稽古場があったというから、江戸時代もこの通りを子どもたちが元気に駆け抜けたことだろう。

長崎街道の記憶は、知らぬ間に私たちの中に流れているのかもしれない。



井手 伸介さんは長崎市中尾地区の山あい、家族とともにみかん農家を営んでいる。井手さんが父の跡を継ぐことを決意したのは小学四年生のとき。家に届いた美味しいみかんへの感謝が綴られた手紙を読んだ井手さんは、家族の目の前で家業を継ぐことを宣言したという。一通の手紙は井手さんに食べる人の顔が見えることの喜びを伝えてくれた。

それ以来、井手さんはひたすら直接販売の道を模索し続けた。どんなに美味しいみかんを作っても、山奥に置いてあるだけでは気付いてもらえない。もちろんホームページを立ち上げただけでは売れるはずもない。知ってもらうために必要なのは、自分たちがお客様のもとへ出向くか、お客様に来ていただくか、そのどちらかしかない。

井手さんは、県内はもとより都会で開催される物産展へ出掛け、一方、自宅を開放してイベントを開催。県内の陶芸家とコラボした作陶展、母順子さんの知恵が詰まった梅干し教室、柚子こしよう教室、みかん畑で行うヨガ教室など、農家の常識を覆す様々なアイデアを実行に移した。

この取り組みは見事に成功。イベントに集まった人たちは美味しいみ

かんを味わい、井手果樹農園のファンになって帰ってゆく。こうして開拓した顧客が今や千二百人。井手さんは彼らにダイレクトメールや農園の近況を知らせる「しんちゃん通信」を届け、次の注文につなげている。

こだわりの「販売」だけではない。みかん畑に行くと、井手さんの口からはマグネシウム、カルシウム、アミノ酸、グルタミン酸、魚粉……などなど、美味しいみかんを作るためのキーワードが次々に飛び出してくる。しかし井手さんはこう笑う。「いつだったか、八十歳のおじいちゃんが『ようやく思い通りのみかんができた』と言っているのを聞いて、農業は一生勉強だという言葉をかみしめました。僕なんか十四回目ですから、まだまだですね」。

井手さんが目指すのは「ひとつ食べたら、またもうひとつ食べたくなる」そんなみかんを作ること。そしてそのみかんに自分で値段をつけて、直接お客様に届けること。「僕のやり方を学ぼうと、農園には若い研修生も訪れます。自分が成功すれば、若い人の光になります」と力強く話す姿は本当に頼もしい。

一通の手紙から始まった夢は、まだまだ続いてゆく。

井手果樹農園

井手 伸介さん

Shinsuke Ide



いでしんすけ
1980年、長崎市田中町生まれ。「井手果樹農園」四代目。18種類のみかんを中心にキウイフルーツや梅などを栽培。「生産者と消費者の互いの顔が見える農業」を目指し、家族で協力しながらインターネット販売をはじめ様々な取り組みを実践している。高校や大学で講演を行うなど、農業を志す若者の育成にも力を入れている。

井手果樹農園
長崎市田中町2731
TEL.095-838-3547

井手果樹農園 検索



伸介さんを中心に、家族みんなでみかんを育てている井手果樹農園。左から父重義さん、伸介さん、妻仁美さん、母順子さん、息子一穂くん。

美味しいみかんを
お客様へ直接届けたい。



矢

上町で大正八年に創業した「かわら畳店」。この店の三代目が川良武徳さんだ。高校卒業後、京都で修行を積んだ川良さんが実家を継ぐ決意で帰郷したのは、二十七歳の時のこと。畳というのは一見するとどれも同じように見えるが、その作り方は職人によって様々だという。川良さんも父親とはやり方が全く違ったと話す。そのお父さんも帰郷後、五年後に亡くなった。「父にはのんびりしたところがありました。昔はいい材料が手に入っていましたから、じっくりと仕事に向き合うことができた点は職人として羨ましいと思いますね。私の場合はどうしても時間に追われ、せかせかしてしまいますから。朝運んできた畳を急いで張り替えて夕方には納品……川良さんにとってもそんな一日は珍しいことではない。」

川良さんはここ数年、大きな危機感を抱いている。和室離れが進み、今やなんと畳を知らない子どもたちがいるというのだ。川良さんはそんな子どもたちに草や畳の伝統文化を伝えることも自分の仕事だと考えるようになった。

また和室離れに比例するように、い草を栽培する農家が減少の一途をたどっていることも大きな不安材料だ。国産のい草の生産量が落ち、中国産の輸入量が増えるのは品質低下を招くだけでなく、日本から畳文化がなくなる前兆ともいえる。このまあい草農家がなくなれば、畳職人の仕事もなくなってしまう。川良さんは昨年十一月、広島県の農家を訪ねた。「高齢化が進むい草農家の現状を目の当たりにし、ますます危機感を強めました。この現状をどうにかしたい。これから何ができるのか、自分なりに考えていきたいと思っています」。その言葉は、腕を磨くだけでなく、日本の誇るべき伝統を守ることも畳職人の使命であることを語っている。

だが、川良さんには全く気が負いが感じられない。どちらかと言えば「いま自分がやれることをやる、ただそれだけ」と飄々としている。その川良流の職人魂こそが畳文化の道を照らす一筋の光のように思えた。

畳職人

川良武徳さん

Takenori Kawara



かわらたけのり
1967年、長崎市矢上町生まれ。畳一級技術士。高校卒業後、京都で修行し、27歳で帰郷。現在、「かわら畳店」の三代目として日々奮闘している。古いものが大好きで、店舗内にはまるでカフェのようなアンティークスペースも併設。畳店のイメージを一新し、地元でも注目されている。

かわら畳店
長崎市矢上町9-19
TEL.095-838-3736

かわら畳店 検索

日本から畳文化が
消えないように、
自分ができることをやるだけ。



長崎県内には様々な伝統野菜があるが、ここ長崎地区にも唐人菜、辻田白菜、長崎赤かぶ、紅大根、長崎たかなど、昔から作られてきた伝統野菜がある。長崎人にとって唐人菜は雑煮に欠かせない野菜であり、節分には紅大根を使った「なます」を食す。

長崎伝統野菜の歴史をひもとけば、およそ三百年前にさかのぼる。鎖国時代、唯一の貿易港として繁栄した長崎。その時代に中国などから種が持ち込まれ、長崎で栽培されたものが長崎伝統野菜の始まりとされている。

これらの野菜は長いあいだ長崎の人々の手によって栽培を続けられてきたが、時代とともに栽培する農家は減少していくはかりとなった。そんな状況に危機感を持った一人の男性がいた。それが現在、西山本場伝統野菜育成保存会の会長を務める中尾順光さんだ。幼い頃から父や周囲の農家の人たちが伝統野菜を栽培する様子を見てきた中尾さんは「三百年続いてきた長崎にしかない野菜が自分の代でなくなってしまうことは、子孫に対して恥ずかしいことだと思いました」と語る。

時記の恵み

長崎の食文化を支える

長崎伝統野菜



中

尾さんはまず伝統野菜を栽培していたわずかな農家に声をかけ、種を採ることから始めた。「最初は三人で始めたのですが、もっと多くの人に協力してもらおうと周囲の集落にも声をかけ、栽培を始めたんです」。こうして始まった保存活動の輪は次第に広がりをみせ、今では官民一体となった取り組みが実を結んでいる。現在、保存会のメンバーは十一名。種子の採取から栽培、収穫、出荷までを一貫して行っている。

伝統野菜の魅力を中尾さんはこう

話す。「伝統野菜は気候に敏感で病気に弱く、虫もつきまします。それに成長も遅く、栽培が大変難しい。しかし伝統野菜は今の野菜が失ったものを持っています。多種多様な形や色は野菜本来の姿を表していますし、独特の辛みや苦みは調理することで旨味に変わります」。

伝統野菜が復活することで、様々なうれしい展開も見られるようになった。ひとつは長崎市内のすべての小・中学校の給食で伝統野菜を使ったメニューが提供されるようになったこと。中尾さんは学校に足を

運んでは伝統野菜の素晴らしさを伝えていく。そして野菜の歴史と美味しさを学んだ子どもたちはそれを家庭で披露し、今度は母親が伝統野菜を食卓に出す、そんな良い循環が生まれている。また伝統野菜を使うホテルや飲食店が増え、都会のバイヤーやシェフからも注目を浴びるようになったことで料理のレパートリーも充実し、栽培農家を元気づけている。

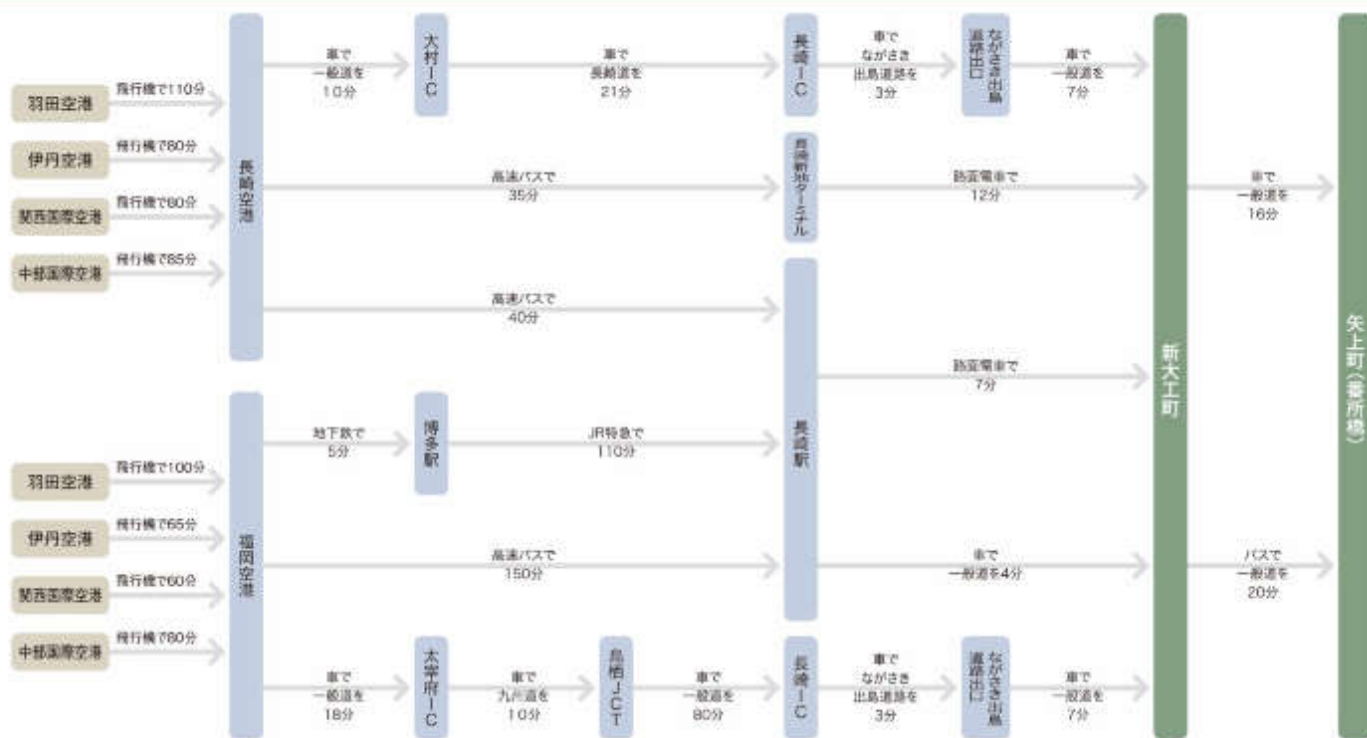
今後は伝統野菜を使った加工品を作りたいと話す中尾さん。そのアイデアはもう頭の中に浮かんでいるよ

うだ。しかし課題もある。「農家の高齢化は深刻な問題です。これから後継者を育てていくことが大きな課題ですね。新しい発想を持った若者と一緒に伝統野菜を守っていかねばうれしいです」。今の子どもたちにとって伝統野菜はふるさとの味として定着し始めている。そうした子どもたちが大きくなって、「三百年続いてきたものが途絶えるかと思うと、黙ってはいられない」と決意する日もそう遠くはないかもしれない。

中尾さんの畑では色鮮やかな赤かぶが顔を出していた。

長崎伝統野菜を広めたい。
そして
次の世代へつなげたい。





GLOVER HOUSE AND OFFICE

旧グラバー住宅



世界文化遺産 明治日本の産業革命遺産 製鉄・製鋼、造船、石炭産業

8県23資産で構成され、本県には、端島炭坑を含め8つの資産がある「明治日本の産業革命遺産」。これらの資産は幕末から明治期にかけて、日本が、製鉄・製鋼、造船、石炭の重工業分野において、西洋地域以外で最初に急速な産業化を遂げた一連の過程を示す産業遺産群です。長崎県は、国、関係県市、地元関係者の方々と連携しながら、人類にとってかけがえのない「たからもの」になった「明治日本の産業革命遺産」を、過去から現在、そして未来へと継承していきます。

世界遺産登録推進課 TEL.095-894-3171

資産所在地／長崎県 長崎市

小管修船場跡／三菱長崎造船所 第三船渠／三菱長崎造船所 ジャイアント・カンテリパークレーン
三菱長崎造船所 旧木型場／三菱長崎造船所 占榜閣／高島炭坑／端島炭坑／旧グラバー住宅

写真：旧グラバー住宅

にこり

表紙のはなし ながさき伝統野菜
長崎の郷土料理などに使われ、一般的な野菜とは違う独自の味や風味が特徴の伝統野菜。その歴史は古く、約300年も前から長崎の地に根付いています。

平成28年3月発行
編集・発行／長崎県広報課 〒850-8570 長崎市江戸町2-13
TEL.095-895-2023 メール:ni-ko-ri@pref.nagasaki.lg.jp
デザイン／(有)イースワックス 印刷／(株)康真堂印刷
http://www.pref.nagasaki.jp/bunrui/kenseijoho/koha/johoshi/

長崎県 →

定期購読(無料)の申込はこちらから

