

# 高粱の文化収蔵品

市内には、優れた文化財がたくさんあります。今月号は、歴史美術館に収蔵されている「旧片山家住宅家相図」を紹介いたします。



文政13年(1830) 1 鋪 紙本着色  
縦32.6cm 横43.0cm 重要文化財

■問い合わせ 歴史美術館 (☎0180)

旧片山家住宅は、昭和52(1977)年、重要伝統的建造物群保存地区(伝建地区)に選定された成羽町吹屋の町並みにある代表的な建造物です。吹屋の弁柄業の草創期(江戸時代後期)以来、製造販売を行った豪商片山家の住宅として建てられ、二百年余りにわたり、当時のまま現在に伝えられました。

町並みの中心的な建造物であるばかりでなく、近世弁柄商家の典型例として評価されており、江戸から明治にかけての増改築の年代別家相図、棟札などにより、正確に把握されています。平成18(2006)年、家相図三舗とともに国の重要文化財に指定されました。

家相とは、吉凶に関係するといわれる家の方向、位置、構造などのことをいい、家の平面図をもとに示したものを家相図といいます。本図は片山家に残された最も古い家相図で、母屋と付属の建物などを描き、部屋名と広さを記入し、種別ごとの色分けをしています。これに、居間とされている部屋を中心に赤い線で家相方位を記入し、家相を示しています。片山家に残された家相図は七舗あります。この中から、本図と安政2(1855)年、安政7(1860)年にそれぞれ描かれた江戸期のもの三舗が旧片山家住宅の附文書として指定を受けました。



重要文化財 旧片山家住宅正面

## シリーズ

# 歴史まちづくりセミナー ②

シリーズで紹介している市の歴史まちづくり計画から今月は「備中松山踊り(地踊り)」について紹介いたします。

■問い合わせ 歴史まちづくり課 (☎020202020)

松山踊りは、およそ360年続く盆踊りで、誰でも気軽に踊れる「地踊り」と、武士の踊る「仕組踊り」の2種類があります。宗教的色彩が少なく娯楽的な要素が強い民俗芸能として、今まで市民の皆さんに愛され続けています。



番傘をさして四斗樽に乗る音頭取りを囲む地踊りの輪(下町、昭和20年頃)

①地踊りの始まり  
地踊りは、慶安元年(1648)、備中松山藩主水谷勝隆が五穀豊穡と町家繁栄を祈って、八幡神社(和田町)の秋祭りで踊らせたことが始まりです。

この年は勝隆が藩主となって6年、高梁川の高瀬舟の航路整備や新田開発が進み、領内経営が活気を帯びてきた時期でした。

②商家町の経済発展  
このときまでに、商家町や武家町もほとんどが形を整えていきましたが、この基盤をもとに、水谷氏は新田開発、高瀬舟の整備などの事業を完成させ、商家町は経済的な発展を遂げます。

商家町は、備中国の米はもちろんだら、鉄、銅、和紙、漆、タバコ、牛などの特産品の集積地となり、大きな富が蓄積されました。

③踊り場は商家町へ  
こうした繁栄を背景に、社境内で踊られていた地踊りは、承応2(1653)年、商家町4町(本町、新町、下町、鍛冶町)の通りでそれぞれの町ごとに踊られるようになりました。さらに、経済の発展をみた寛文10(1670)年には南町が取り立て(建設するの意)られ、南町を加えた5町で踊られるようになり、商家町を舞台とする踊りとして広まりました。

④町並みとともに現代へ  
後の貞享3(1686)年に東町が取り立てられますが、この時代の町割りは藩主が代わっても受け継がれ、現在も町割りや通りは大きく変わっていません。

一方、地踊りは、大正年間以降は一つの踊り場に集まるようになっていき、現在は駅前大通りで踊られています。そのままでの長い間、町の辻で踊られていました。

地踊りは長い間、商家町の町並みを背景にして踊られ、城下町とともに今日に受け継がれてきたといえます。



## ヘルシーレシピ

### 5月

# 五目若竹煮

春の訪れを感じさせてくれるタケノコの煮物です。タケノコは食物繊維が多くコレステロールの吸収を和らげる働きがあります。他の野菜やワカメと一緒に食べることで、栄養のバランスが良くなります。

<材料> (4人分)

- ゆでタケノコ.....300g
- ニンジン..... 60g
- 油揚げ..... 20g
- ワカメ(塩蔵)..... 40g
- キヌサヤ..... 20g
- だし汁.....400cc
- A [ 酒..... 大2
- 砂糖..... 大2
- 塩..... 小1/2 (2.5g)
- B [ みりん..... 大2
- しょうゆ..... 大2
- 木の芽..... 少々

1人分の栄養価 エネルギー 53kcal、たんぱく質 4.5g、脂質2.0g

<作り方>

- ①ゆでタケノコ、ニンジンは短冊切りにする。
- ②油揚げは熱湯で油抜きし、短冊切りにする。
- ③ワカメは塩抜きし食べやすく切る。
- ④鍋にAを入れ火にかけて、①のタケノコ、ニンジン②の油揚げを入れ、15分程度煮る。
- ⑤Bの調味料を加えて2~3分煮、③のワカメを入れ煮立ったら火を止め、器に盛る。色よく塩ゆでしたキヌサヤを添え、木の芽をあしらう。

※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。