

歴史まちづくりセミナー

③

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（仕組踊り）」について紹介します。

■問い合わせ 歴史まちづくり課 (☎02157)

①仕組踊りの始まり

慶安元年（1648）に水谷氏によって「地踊り」が始まりましたが、町人の踊りを武家が見ることは許されていませんでした。武家はよそから移住してくることが多く、その郷里の言葉を使い、武家町と商家町では垣根一つ隔てているだけでも交流はありませんでした。



現在の仕組踊りの様子

②武士の踊り「仕組踊り」

仕組踊りの題目は「赤穂義士」や「楠木公決別」、「五条橋」など武道、武勇を重んじたものが多くあります。「赤穂義士」はその主たるもので、討ち入りそのままに扮装し踊ります。高梁ゆかりの「二人内蔵助」は、備中松山藩主水谷氏が断絶したため、幕命により播州赤穂藩家老大石内蔵助らが城の明け渡しを求めにきたことが題材となっています。このとき応対したのが備中松山藩家老鶴見内蔵助で、2人の内蔵助の不思議な運命が歴史的一幕となって人々に感銘を与えました。

③城下町へ広がる仕組踊り

地踊りは町人、仕組踊りは武士と別れて踊っていましたが、安政年間（1854～1860）には町人の間にも仕組踊りが見られるようになり、明治維新以降は、地踊りも仕組踊りも盆踊りとして町の人々に踊られるようになりました。

④高梁の夏の風物詩へ

松山踊りは、大正15年（1926）に伯備線が開通してからは、踊り場は南町や牢屋小路（現：花水木通り）が中心となり、音頭台も四斗樽から周りをちようちんで飾ったやぐらへと変わっていききました。

昭和初期には、旧川上郡内で盛んであった「やとさ踊り」が松山踊りに溶け込み、現在のようになり、仕組踊り、やとさ踊りの3種類となりました。戦後、松山踊りは夏の数少ない娯楽として、年々見物人や踊り子を増やし、徹夜で踊りぬく

後に仕組踊りは舞台を伊賀丁（現・伊賀町）の矢場（現・順正寮跡）に移して踊られました。が、武士の踊りを町人が見ることは許されませんでした。



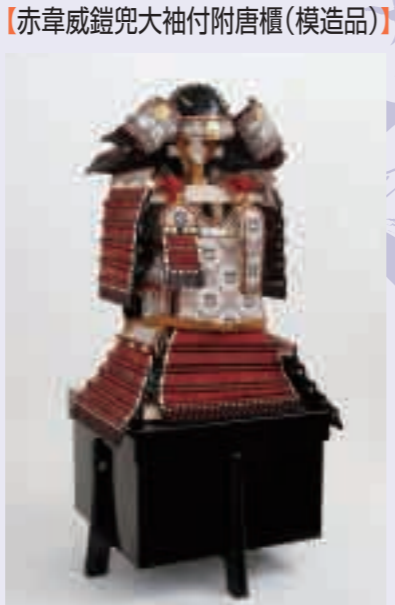
武家町と仕組踊りの踊り場

というほどの規模になっていきました。現在も高梁の夏を代表する風物詩となっています。

高梁の文化収蔵品

市には、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「赤韋威鎧兜大袖付附唐櫃」（模造品）を紹介しします。

■問い合わせ 歴史美術館 (☎0180)



一領 兜鉢高13・3寸 胴高46・0寸 原資料：国宝 岡山県立博物館蔵

どにも登場する様式の鎧です。

現在、近世以前のこの様式の鎧は本鎧が唯一のものとなっています。それに加え、多くの国宝指定の鎧が近世以降に大幅な修理が加えられているのに対し、制作当初の姿を今に伝える大変貴重なものです。平成8（1996）年、岡山県立博物館の所蔵品となり、平成11（1999）年、国宝に指定されました。

赤韋威鎧は平安時代末期に作製され、この時代の武士が実際に使用していた鎧です。承久3（1221）年に起こった承久の乱の結果、備中国川上郡（現・高梁市宇治町）に領地をもつた武士が信濃国（現・長野県）から持ち込み、現代にいたるまでこの武士の子孫に伝えられました。

「赤韋威鎧」とは鉄や革（牛革）で作られた小札を茜で染めた鹿革の紐（赤韋）でつづった（威した）鎧のことをいいます。当時の合戦を記録した文献な

本模造品は岡山県指定重要無形文化財の甲冑師森崎昌弘氏（故人）と長男干城氏によって作製されました。「模造」とは形状はもちろんなこと、材料や工法などできる限り忠実に再現し、作製することをいい、本模造品は往時の姿を鮮やかに蘇らせたものです。

グリーンアスパラガスのエッグソース

グリーンアスパラガスは、アスパラギン酸というアミノ酸を多く含み、体力回復や美肌効果があります。素材そのものに自然な甘みがあり、いろいろな料理に合います。今回は、野菜100gに卵を使ったソースを添えた、朝食におすすめの一品を紹介します。

今月のレシピ提供は

市栄養改善協議会連合会津川支部
支部長 柳井 喜久子 さん



1人分の栄養価 エネルギー 117kcal、たんぱく質 5.6g、脂質6.2g

ヘルシーレシピ

6月



<材料> (4人分)

- グリーンアスパラガス …… 200g
- タマネギ …… 180g
- 塩こしょう …… 少々
- オリーブ油 …… 少々
- 卵 …… 2個
- 牛乳 …… 大さじ4
- 粉チーズ …… 小さじ1
- バター …… 大さじ1
- トマト …… 20g

<作り方>

- ①グリーンアスパラガスの根元を少し落とす。長さを1/5に切り、少し硬めに塩ゆでする。
- ②たまねぎは5mm幅に切る。
- ③ボウルに卵を割りほぐし、牛乳と粉チーズを加えよく混ぜる。
- ④フライパンにオリーブ油を熱し、①と②を炒め、塩こしょうで味を調える。
- ⑤小鍋を火に掛け、バターを溶かし③を流し入れる。木べらでかき混ぜながら、好みの硬さに仕上げる。
- ⑥皿に④を盛り付け、⑤をかける。細かく切ったトマトを載せる。

※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。