

高梁の文化収蔵品

今月号は、歴史美術館に収蔵されている
網島静観作『宝来の島 死の島』を紹介いたします。

■問い合わせ 歴史美術館 (☎0180-0180)



宝来の島 大正時代 1幅 絹本着色
縦221.0mm 横85.5mm
市指定重要文化財

7月から東京の成城学校(現・成城中学校・高等学校)の絵画選任講師となり、大正7(1918)年5月まで勤めました。

網島静観(1876~1963)は高梁市有漢町有漢出身の日本画家です。本名を政治、静観は号です。実兄に思想家網島梁川(1873~1907)がいます。

明治28(1895)年、東京美術学校(現・東京芸術大学 以下、美校)予備科に入学、続いて本科に進み、明治33(1900)年に卒業しました。この年、本市出身の日本画家小倉魚禾(1876~1957)も美校を卒業しています。美校では橋本雅邦(1835~1908)に日本画を学び、筆谷等観(1875~1950)、大智勝観(1882~1958)と親交を結びました。美校卒業後の明治33年

初め有漢西小学校に寄贈された大きな画面の対幅の作品です。人の生と死をイメージした作品といわれ、「宝来の島」では明るい画面に中国風の建物が描かれ、「死の島」には抑えた色調で西洋あるいは中東風の建物が描かれています。

現在、歴史美術館で特別展「日本画家 網島静観展」が開催中です。今回紹介した「宝来の島 死の島」をはじめ「木曾鞍馬」など静観の作品を多数ご覧いただけます。(3月20日(火)まで)

部省美術展覧会(文展)などに出品し、活躍しました。

「宝来の島 死の島」は大正時代の初め有漢西小学校に寄贈された大きな画面の対幅の作品です。人の生と死をイメージした作品といわれ、「宝来の島」では明るい画面に中国風の建物が描かれ、「死の島」には抑えた色調で西洋あるいは中東風の建物が描かれています。

シリーズ

歴史まちづくりセミナー 11

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 (☎0202517)

③ 独特の景観を形づくる吹屋

(先月号からの続き)
吹屋伝統的建造物群保存地区周辺は、商業的な町家集落で「町方」地区といわれ、街道に沿ってベンガラ窯元、鉄問屋、薬屋、料理旅館屋、呉服雑貨屋など多くの商工業者が軒を連ねにぎわっていたところです。

歴史的風致は、「歴史的建造物と伝統祭事など人々の歴史的活動が一体となった良好な町の風情」という概念ですが、吹屋の歴史的風致の魅力の大部分は、独

特の景観を誇る町並みといってもよいのではないのでしょうか。

町並みの景観を最も特徴づけているのは屋根で、赤茶色の石州瓦で葺かれ、多くの家には煙出しがついています。瓦は、黒っぽいものから黄色っぽいものまでさまざまな色合いの変化があり、四季折々の光の中で色調が微妙に変化します。

格子にはベンガラが塗られており、間隔がややまばらでさまざまな形があります。外壁は白

壁、なまこ壁、焼板が見られますが、現地の赤土を用いたものは薄く赤い色をしています。町家の土台には牛馬をつなぐ金輪が今も残っています。

吹屋の町並みの中で最も広大な構えを誇っているのが中町です。ここは町並みの中心部で、ベンガラ窯元の本家、分家が軒を連ねています。2階にも格子をびっしりとつけた棟の高い壮大な入母屋造も吹屋らしい独特の景観です。

宝暦9(1759)年の創業以来九代続いたベンガラ製造・販売の老舗であった(昭和46年廃業)片山家は、本片山と呼ばれ、国の重要文化財に指定されています。

中町の両隣の千枚、下町にも

ベンガラ壁やベンガラ格子などが吹屋の特徴的な家屋が連なっています。千枚は米屋や鋤夫の飲み屋などがあつたところで、下町は日用雑貨屋や火薬屋、旅館などがありました。

下町を抜けて大塚坂を下ると下谷が黄金山のふもとにあります。地元銅山師であった大塚家は最古のベンガラ窯元橋本屋など約40軒ありましたが、現在は十数軒となりました。

吹屋の町並みはベンガラにより築かれた富が、百年を越えて風雪に耐える堅牢な構造を造らせ、銅山閉山後もベンガラ製造を続けていたことと重なり、極めて健在な形で保存されています。



吹屋を印象付ける石州瓦と煙出し



旧片山家住宅 (本片山: 国重要文化財)



千枚の町並み



中町の町並み



下町の町並み



下谷の町並み

カブの中華風あんかけ

カブは、根と葉の栄養成分が違う食品です。根は淡色野菜で、ジアスターゼという酵素を含み、胃での消化を助ける働きがあります。葉は緑黄色野菜で、カロチン、鉄、カルシウム、カリウム、食物繊維などを含み栄養価の高い食品です。

今月のレシピ提供は

市栄養改善協議会連合会小泉支部
久保木 敏江 さん

1人分の栄養価 エネルギー 84kcal、たんぱく質 4.0g、脂質2.3g



<材料> (4人分)

- カブ 280g
- カブの葉 40g
- サトイモ 80g
- ニンニク 10g
- 中華スープ 300cc
- 干しエビ 16g
- 薄口しょうゆ 小さじ2
- 砂糖 小さじ4
- 酒 小さじ2
- 水溶き片栗粉 少々
- ごま油 小さじ2
- 水 100cc
- 塩こしょう 少々
- カイワレダイコン 少々

<作り方>

- ①カブは皮をむいて、食べやすい大きさに乱切りする。カブの葉は、3センチ長さに切る。
- ②サトイモは皮をむき、塩でぬめりを取り流水で洗う。カブの大きさとそろえて切りゆでる。
- ③ニンニクはみじん切りにする。
- ④鍋にAを入れて一煮立ちさせたら、水溶き片栗粉でとろみをつけてあんを作る。
- ⑤フライパンを熱して、ごま油をひき③のニンニクを炒める。
- ⑥①のカブを入れて炒め、水を加え、カブが透き通るまで煮て、水を蒸発させる。カブの葉と②のサトイモを加えて炒め、塩こしょうで味を調える。
- ⑦⑥を皿に盛り付け、④のあんをかけ、カイワレダイコンを飾る。

※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。