



【写真②】ロンドンに留学中の此馬（中段左）



【写真①】向かって右端が杉森此馬

今回は、柳河藩士の家に生まれ、英語教育に生涯をささげた杉森此馬の写真を紹介します。「杉森」と聞けば、皆さんは杉森高校を思い浮かべると思いますが、その杉森高校の創始者、杉森シカのお兄さんが此馬です。此馬は寺社奉行などを務めた憲正の長男として、安政5（1858）年に生まれました。明治7（1874）年に熊本洋学校を卒業し、その後柳河師範学校を経て、東京築地の一致英和学校（現在の明治学院大学）で学びました。熊本洋学校には、後に同志社大学総長となった海老名弾正が入学していて、その影響で此馬もキリスト教に入信しました。しかし、家族の強い反対で信仰を捨てるか、家督を放棄するかを選択を迫られ、此馬はキリスト教信仰の道を選びました。一一致英和学校に入学した頃に撮影されたと思われるのが写真①です。入学時は20代前半ですが、まだあどけなさが残る顔立ちです。一一致英和学校卒業後は、同校で英語や地理、植物の授業を担当。明治27年に同校を退職した

英文学者杉森此馬の肖像

柳川古文書館館長 江島香

後は、広島高等師範学校などで教壇に立ちました。明治36年、文部省留学生としてイギリスとアメリカに派遣されました。さらに明治43年には、従兄弟の白仁武が関東都督府民政長官だった縁で旅順工科学堂（後の旅順工科大学）の嘱託として、大正2（1913）年から14年までは教授として働きました。写真②は、文部省留学生としてロンドンに留学していた時のものです。にこやかな表情から充実した留学生活を送っていたことが分かります。此馬の前に留学した夏目漱石が下宿で本ばかり読んでいたので、此馬は留学にあたって文部省に呼ばれ、「もっとと外国人の実際の生活を見てほしい」と言われたそうですが、その心配は無用に終わったようです。此馬が留学時に書いていた日記は、他の史料と共に孫の高月三世子さんから柳川古文書館へ寄贈いただきました。日記に興味のある人は、安部規子氏編『杉森此馬英国留学日記』をぜひご覧ください。

市史編集委員会では、数年後に写真を中心とした本を刊行する予定です。現在さまざまな写真や絵はがきなどを集めています。隔月1日号に、同委員会で集めた写真を紹介します。【問】市生涯学習課市史編さん係（☎72・1275）

ひとを結ぶ。 まちを結ぶ。 地域おこし協力隊

column
No.85

県指定無形民俗文化財のどろつくどん



歴史と文化を伝える 地域の祭りの大切さ

観光協会で仕事をしていると、月日を追うごとに柳川には素晴らしい祭りが数多く残っていると感じます。個人的に特に魅力を感じるのは、「どろつくどん」や「どんきんきん（風流）」などの無形民俗文化財です。風習や技術が継承されていて、その地域の歴史と文化を垣間見ることができるからです。

私が以前関わっていた村では、無形文化財の「能」を400年絶やさず舞っています。この村には、昭和30年から40年代にかけて3000人以上が住んでいました。しかし、今では600人ほどになり、能を引き継ぐ人材も減少。さらに、伝承は口頭だったため、3演目のうち1つの演目で言葉の意味を正確に伝えられる人がなくなりました。

今の時代、祭りの映像を残すのは簡単です。併せて言葉や所作の意味を次の世代へ伝承していくことも大切です。柳川の祭りの言葉や所作が、次の世代へとしっかりと引き継がれ、今後も柳川の歴史と文化を表現するものであり続けてほしいと願っています。



竹下 政志 (50歳)

【プロフィール】市観光課に所属。観光プラットフォーム構築を担当

大都市圏から地方へ人の流れを作り、将来の定住を目指しながら、地方の活性化への貢献を目指すプログラム「地域おこし協力隊」。市で活動する6人の隊員たちの活動を紹介します。

【問】市観光課（☎77・8563）、市商工・ブランド振興課（☎77・8722）

「こうばし」と呼ばれる大麦の粉を使ったふな焼き（左）と柳川産の大葉とオクラを使ったパスタ



柳川は食材の宝庫 今後は生産者回りに注力

東京から柳川に移住して3カ月が経ちました。先日の台風で家の近くの水路が溢れそうになり、とても不安になりました。そんなとき、地域の人から「何かあったら電話してね」と声をかけてもらい、安心して過ごすことができました。

夏の間は、東京ではお目にかかれないほど立派なオクラやナスが店に並び、移住してきたことを改めて実感。また、家庭菜園で作った野菜を近所の人からおすそわけしてもらうなど、農業が盛んな柳川ならではの贅沢でした。夏は、これらの食材を使ったレシピを考える日々。まだ試行錯誤中ですが、今回は2つ写真で紹介します。

協力隊としての私のミッションは「食の新たな特産品づくり」。しかし、9月末までの緊急事態宣言中は、公共施設の調理室が使えず、思うように料理ができませんでした。10月からは柳川ブランド認定品や、市内の農産物を活かした料理を考案していきます。今後はもっと柳川の食材の視野を広げるために、生産者の声を直接聞きに市内を回りしたいと思います。



西濱 美穂 (45歳)

【プロフィール】市商工・ブランド振興課に所属。食の新たな特産品づくりを担当