

旧柳河藩域の寺院の二重門

市史編集顧問 松岡高弘

四脚門・八脚門・薬医門・楼門など、多くの形式がある中、最も格式が高いのは2階建てで下層にも屋根を設ける二重門です。二重門は主として寺院に設けられ、多くの門が鐘楼門として建設されています。なお、門の呼称は山門・鐘楼門・楼門など、寺院ごとに異なります。

旧柳河藩域の寺院には19棟の二重門が存在し、そのうち、江戸期に建立された門は14棟でした(平成26年度の調査)。現存する最古のものは延享2(1745)年の清水寺山門(みやま市)です。柳川市内で最も古い二重門は文政9(1826)年の専念寺表門です。

二重門は上層の柱配置や下層の屋根の支持方法の違いで以下の3種類に分類できます(写真1・図1)。

A: 上層の柱が下層の柱とは異なる位置にあり、上層の平面規模が下層よりも小さい。

B: 下層の四隅と梁間中央の柱を通し柱とし、上下層の柱位置が揃い、上下層の平面規模が等しい。

C: 上層は下層中央部と平面規模は等しく、下層の四周に裳階を付加する。

19棟の内訳は、Aが11棟、Bが5棟、Cが3棟であり、江戸期の14棟は、A11棟、B1棟、C2棟です。したがって、Aはすべて江戸期に属し、Bは近代に多いことが分かります。

江戸期でBだった1棟は19棟中最も小規模なためBで造られたと考えられます。したがって、江戸期ではAで造ることが基本だったと推測され、江戸期のAから近代のBへの変化が想定されます。Bの特徴は通し柱です。しかもAの控え柱よりも細い柱が使われています。これは、通し柱が管柱よりも構造上、強固だから可能になったと考えられます。また、Bでは上層が下層と同じ規模であるため、下層がAよりも小さくても上層が大きくなるが生じます。そして、通し柱だから下層に組物がなく、木鼻を付けないことが多く、Aよりも簡素になっています(写真2)。

このように通し柱にすることで、太くない柱で大きな上層を有する二重門が造られ、江戸期とは異なる近代の二重門が出現することになりました。

調査時から10年弱が経過し、建て替わった門が数棟あります。地域の特色を守っていくためには歴史的建造物の価値を理解することが重要です。

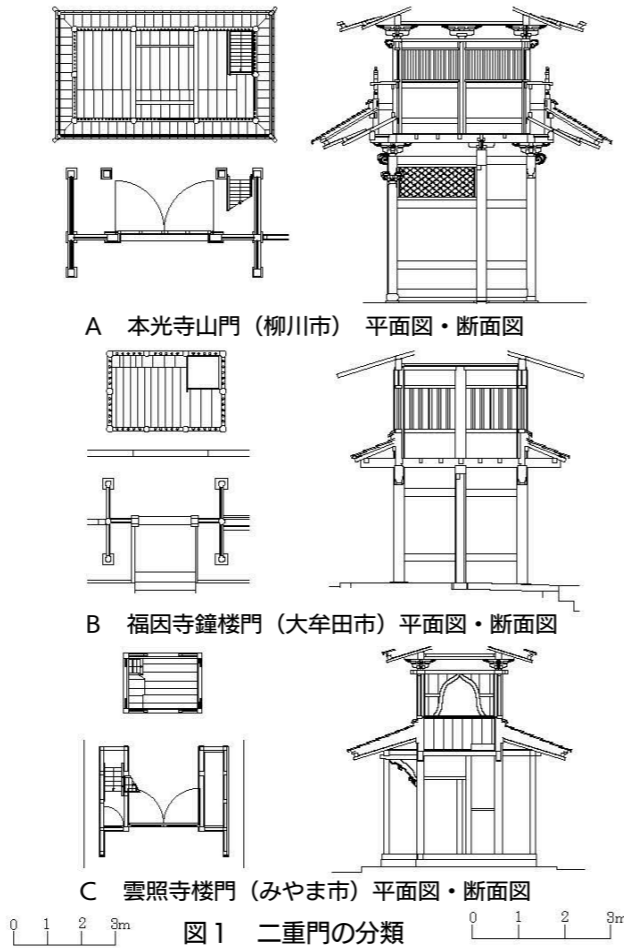


図1 二重門の分類



【写真1】二重門の分類

ひとを結ぶ。
まちを結ぶ。
column
No.90
地域おこし協力隊

地元の食材を取り入れたメニューを開発



新たなメニューで柳川の新しい魅力を発信

私の地域おこし協力隊としてのミッションは「柳川の食の新たな特産品づくり」です。昨年の7月に柳川に移住した当初、私が作る料理が地域になじめるかどうか不安でした。しかし、イベントに出店したり、レンタルスペースで1日カフェを開いたりすることで、地域の人たちに優しく受け入れられている手ごたえを感じ、少し自信ができました。現在、地元の食材を取り入れた料理を考え中です。

3月に柳川初のクラフトビールを製造する「ブルワリー柳河」がオープンしました。オーナーが作るビールにぴったりな柳川産の大豆を使ったナチョスや地元の野菜を使ったサラダなど新たなメニューを日々開発しています。ブルワリーは、おいしいなぎ屋やお菓子屋が並ぶ沖端にあり、お店の目の前には川下りが見えるすばらしいロケーションです。柳川初のクラフトビールとのペアリングで、新しい柳川の魅力を発信していくことを楽しみにしています。



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

柳川の食材が満載の海苔弁



海苔を味わう体験で柳川を満喫

昨年10月に水郷柳川ゆるり旅の秋編で「秋の柳川を満喫! 柳川海苔弁作り&川下り」を実施しました。三堂徳孝氏(中村学園大学・短期大学部教授、柳川観光大使、やながわ食の学校長)と一緒に生海苔を使ったお弁当作りや川下りを楽しめるプログラムでした。

プログラムの中で作ったのは、生海苔の滑らかな口あたりとうま味が楽しめる、柳川産の旬の素材を使った海苔弁です。お弁当を食べながら、ゆつらーっと掘割をめぐる川下りは、ぜいたくなひとときでした。参加者と共に海苔の話や柳川の話をしてながら過ごす時間は、とても貴重なことだと改めて感じました。現在、ゆるり旅秋編は終了していますが、春の体験プログラムとして、「生海苔で楽しく美しく石釜ピザ」の準備に追われています。味わって、体験して、柳川のすてきなところを知ってもらえると嬉しいです。また、柳川の新名物になるような「生海苔」を商品化しようと試行錯誤を続けています。皆さんお楽しみに。



齊藤 千絵 (34歳)

【プロフィール】市水産振興課に所属。食と人材づくりのコーディネーターを担当