

古里を愛した雲龍久吉

市史編さん係 中村淳一



元治元(1864)年10月江戸場所の相撲番付表(柳川古文書館所蔵玉真家文書)

今年、第10代横綱の雲龍久吉(1822～1890年)が文政5年9月に現在の柳川市大和町皿垣開字甲木の地で生まれてから、200年の節目の年。横綱土俵入りの一つ「雲龍型」が彼に由来することは有名です。

雲龍は、21歳で大坂相撲(江戸時代には江戸、大坂、京都に相撲組織があった)の門下として初土俵を遂げ、26歳で江戸相撲に移籍。31歳で入幕して以降、4場所連続優勝などの好成績をあげ、40歳でついに横綱を免許されます。その4年後の元治2(1865)年に引退後は、師匠の追手風の名跡を継承し、亡くなる直前まで後進の指導にあたりました。

写真は引退する前年の相撲番付です。右から2人目に東の大関として彼の名があります。横綱と記されていないのは、当時の力士の最高位は大関であり、横綱は選ばれし大関が拝領した称号であったためです。

彼の死後、明治40(1907)年に刊行された『柳河偉人小伝 第一集』の中で郷土史家渡辺村男が「雲龍久吉」を取り上げました。また、歌人の石田昌も大正10(1921)年に「雲龍久吉」と題した原稿を残しています。

今回はこうした伝記の中から、雲龍のあまり知られていないエピソードを一部紹介します。

雲龍の故郷に塩塚卯平次、江崎庄次郎、小宮六平次

という3人の親友がいました。雲龍は幼少の頃から185斤(約110kg)の大きな石を運ぶ力があったので、その3人から力士になるように勧められましたが、彼は応じませんでした。そこで、彼らは地元の力士が開いた相撲の催しで雲龍を無理やり土俵に押し出しました。これが彼の相撲の始まりといわれています。

また、弘化3(1846)年、江戸で初めて相撲をとるために出発する際、雲龍は前出の親友3人から50両の旅費を渡されましたが、若津の力士に持ち逃げされました。そこで、これを憐れんだその3人や相撲愛好家らが金策して再び旅費を用立てています。

その後、横綱となった雲龍は古里に錦を飾ることを望み、大関不知火ら江戸相撲の一行と共に三柱神社で3日間の奉納相撲を開催。土俵入りを披露することで、その希望を叶えました。その姿を見るために藩の内外から数万の人々や数十艘の川船が集まったそうです。こうした伝記に記されたエピソードから、古里を思う彼の姿が当時の柳川の多くの人たちに愛されていたことが分かります。

雲龍に関することは『大和町史 通史編 下巻』(平成13年刊行)や『やながわ人物伝』(平成21年刊行)に書かれています。また、雲龍資料館では雲龍の貴重な資料を見学することができます。

ひとを結ぶ。
まちを結ぶ。

column
No.94

地域おこし協力隊

簡単にできるズッキーニ & 天ぷら炒め



地元食材を使った おつまみを開発

東京から柳川に移住して1年が経過。柳川のことが何も分からない私を温かく迎えていただき、豊かな自然あふれる土地で、たくさんのことを体験して、とにかく楽しい1年間でした。先月、活動報告の一環で、むつごろうランドの調理棟を使い、「家飲み簡単おつまみ」をテーマに試食会を開催しました。その試食会で旬の柳川食材を使用して作ったズッキーニ&天ぷら炒めを紹介します。

▷材料(2人) =ズッキーニ1本、天ぷら2枚、青ネギ(お好みで)、ごま油小さじ1、▷調味料=味噌大さじ1、豆板醤小さじ1/2～1、砂糖小さじ1、水大さじ1▷作り方=①ズッキーニは乱切り、天ぷらは一口大、青ネギは小口切りにカット②調味料を全て混ぜる③フライパンでごま油を熱し、強火でズッキーニと天ぷらを2～3分炒める④混ぜておいた調味料を加えて、強火のまま一気に水分を飛ばします⑤調味料がトロリとして、具に絡んだらお皿に移して、青ネギをかけて完成。あっという間にできるメニューです。ぜひお試しください。



西濱 美穂 (46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

有明海の朝日



Last Message 有明海の恵みが 食卓を楽しく豊かに

柳川に来て3年が経ち、8月末で地域おこし協力隊を退任します。引き続き柳川に住み、柳川や九州の食に携わっていきます。任期中はコロナ禍でこれまで当たり前であった柳川の光景を見ることが出来なかったのかもしれない。しかし、常に自然と対峙しながら生活する漁師さんたちからは、「その時々環境でいかにベストを尽くせるか」「より良いものを作るために新しい方法はないか」根本をぶれずにやっていくことの大切さを教えていただきました。写真は昨シーズン、支柱立てから海苔摘みまで同行させてもらったときに撮ったものです。有明海の恵みを直で感じた瞬間です。地元の食材を生かし、新しい柳川の食を開発していく「やながわ食の学校」では、中村学園大学の三堂先生をはじめ、たくさんの方々と一緒に活動させていただきました。そこから開発されたメニューや生海苔が、皆さんの食事を楽しく豊かなものにするのを願っています。3年間ありがとうございました。



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