



当時、松山藩は激動の時代を送っていた。困窮した藩財政を建て直し、学問を発展させたのが山田方谷である。方谷は幼時より学問に励み、その優れた学力・人格を認められ、藩校である

裁縫教師への道

順正女学校の校舎は老朽化していたが平成28年3月に修復され、明治28年の創建時の姿に戻った。木村静と共に、その生涯を女性の自立と向上のために奮闘した志計子の尊い一生をたどってみたい。

福西志計子は高梁の御前町に生まれ、幕末から明治今から百数十年前を生き、困苦勉勵のなかに県下で最初の女学校・順正女学校を創設当時全国に9校のみした。

女子教育に身を捧げた 福西志計子 第1回

有終館の学頭(校長)になって藩士教育にあたることも、松山最初の私塾「牛籠舎」を創り、学問を目指して各地より集まる生徒を教えていた。この塾の隣家に福西志計子は生まれた。父は福西郡左衛門(伊織)、母は飛天、弘化4(1847)年12月のことで、幼名は繁、後に志計、志計子と呼ばれた。志計子は隣家の塾生の句読の声を聞きながら大きくなり、山田方谷の教えを受けて学問への強い情熱を持つ子にも育っていった。

7歳の時に父は亡くなり、母は志計子を実家の剣持家で育てたが、10年後の慶応2(1866)年、志計子に養子助五郎(井上泉平七男)を迎えて福西家を復活させた。助五郎は藩の産物を扱う撫育型などを勤め、明治初年には野山の百姓一揆の終息を岡山役所に報告した記録が残っている。「岡山県通史(下巻)」の松山藩の侍帳でみると、彼は準下士(下級士族)で米八石二人扶持、維新後米七石二斗とあり、一家の生活は厳しかった。

その上、明治初年の松山は岡山藩の支配下に入り、藩士は5、6月頃まで城下を明け渡して津川・高倉などで謹慎し、その後城下には戻ったが、元の家に帰るのは明治2(1869)年の9月、岡山藩の撤退後高梁藩として二万石で再建されたからである。藩が存続の危機に立たされたこの間、藩士はどのような生活をしていたのであろうか。志計子は和裁の師匠などをして家計のやりくりをしていたと思われる。

「没後三十年に当たり福西先生を偲びて」によると、神崎竹代は「明治三年頃から長年、先生のお膝元で教えるうけ」た。また「先生は独立心のある意志の強い正義を行う人で、同情心、勇気のある愛にみちたお方でありました。またお手早といったら人の二人前、三人前もお仕事のできる人でした。時間を大切にされました。又先生は女子の覚醒という事を申され、女子教育が大切だといわれました」と書いている。やっと藩が再興されたと思っ

たら、2年後には廃藩置県となり、藩士は生活の手立てを探さなければ生きていけない大変な時代になった。

明治新政府は新国家建設のため次々に制度をつくり、明治5(1872)年に学制を公布し、女子も男子同様に勉強ができるようになった。明治6(1873)年に有終館の跡地に高梁小学校が設置された。

明治8(1875)年志計子が29歳の時、10歳年長の木村静と一緒に岡山裁縫伝習所に入学した。木村静は木村忠藏の長女で江戸に生まれた。19歳で本家に嫁ぎ、31歳で夫を失ったあと二女の養育に努めていた。

2人が学業を終えて帰った明治9(1876)年7月に、「女子教育普及ノタメ各郡ニ女紅場ヲ設置シ、年齢十四歳以上ノ婦女子ヲ入場セシメ、裁縫ヲ専修セシメ、傍ラ言語礼節身体動作ノ略節ヲ学バシム」との布達があり、10月高梁小学校に女紅場が付設された。2人はその教師として勤務するようになった。この女紅場は翌年高梁小学校付属裁縫所と改称する。

(次号へつづく)

私の健康



第2回

休日に親子で楽しく作れる料理を紹介します！ 簡単手作りピザ

健康づくり課 ☎(21) 0267



材料(4人分)

- 薄力粉・・・150g
- ベーキングパウダー・・・小さじ1
- 塩・・・小さじ1/2
- 砂糖・・・大さじ1/2
- オリーブ油・・・大さじ1
- 牛乳・・・90cc
- ピザソース・・・40g
- ミニトマト・・・8個
- タマネギ・・・小1個
- ナス・・・40g
- ツナ(水煮)・・・40g
- ゆで卵・・・1個
- ピザ用チーズ・・・50g
- 乾燥パセリ・・・適量

作り方

- タマネギを薄く切って水にさらし水気を絞る。ナスは薄い半月切りして水にさらし水気をとる。ミニトマトは薄く切り、ツナは汁を切ってほぐしておく。ゆで卵は輪切りにする。
- 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてボウルにふるい入れ、塩、砂糖、オリーブ油を入れて軽く混ぜる。牛乳を全体に回し入れ、耳たぶくらいの硬さになるまでしっかりこねる。
- クッキングシートの上に生地をのせ、めん棒で薄く伸ばす。生地の上にピザソースをまんべんなくぬり、タマネギ・ナス・ミニトマト・ツナ・ゆで卵をのせ、最後にピザ用チーズとパセリを散らす。
- 200度に温めたオーブンで約10分焼く。(フライパンの場合は、生地を入れて弱火で5分焼き、生地に火がとおったらピザソースを塗って材料をのせ、蓋をして弱火でチーズが溶けるまで焼く)

※このレシピは行政放送、市ホームページでも紹介します。

おはなし



平井 みどりさん (備中町長屋)

人と交わって暮らす

健康なまちづくり応援団、老人会、愛育委員とたくさんの方に参加しています。特に応援団は14年前に立ち上げた時から参加しており、当初は仲間でもうオーキングするだけでしたが、今は「周りの人を健康に！」を目標に体操をしたり、時には登山をするなど、いろいろなところで活動しています。

応援団に参加することで、自分や仲間の健康について話す良い機会になります。人と交わって暮らし、楽しい時間を過ごすことが大切だと思っています。また、ヨガなどの運動だけではなく、クロスワードや塗り絵、手芸などいろいろなことに興味があることも、元気で健康な秘訣かもしれません。

今後の目標は健康で楽しく暮らすことです。健康でも楽しくない人生なんてまっぴら！ 人との関わりを大切にこれからも過ごしていきたいと思っています。