

高梁の文化収蔵品

市には、優れた文化財がたくさんあります。今月号から、市内の美術館に収蔵されている文化財を皆さんに紹介します。



びつちゅうくに え ず
【備中国絵図】
元禄14年(1701)
1舗 紙本著色
縦363.0cm 横246.0cm
市指定重要文化財

国絵図は江戸幕府が諸大名に命じて制作させた国ごとの絵図です。正保元年(一六四四)、元禄九年(一六九六)、天保六年(一八三五)の三度制作が行われ、それぞれ正保国絵図、元禄国絵図、天保国絵図と呼ばれています。三度とも各郡村の石高を記した郷帳も合せて編集されました。目的は境界、道路、河川などの変化や新田開発などによる石高の変化を明示するためです。幕府の作成にふさわしく、狩野派の絵師によって極彩色に描かれました。また、原則一国は一枚に納めてあり、一枚が二メートル四方から六メートル四方までと大型で、全国を示すのに八十枚以上に

もなりました。本図は元禄九年(一六九六)備中松山藩主の安藤重博と同足守藩主の木下台定に作成が命じられた元禄国絵図です。重博は元禄十一年(一六九八)に死去してしまい、同十四年(一七〇一)次の安藤信友のときに完成しました。幕府に献上した正副二組は現在いずれも失われています。本図は国元で保管するため制作したものと考えられています。元禄図は水谷家断絶後行われた元禄検地の結果を反映しており、備中の領地再編に欠かせませんでした。また、元禄図には大名の領地範囲は示されず、安藤時代には合せて「備中松山領絵図」が作成されました。

シリーズ

歴史まちづくりセミナー ①

今月号からシリーズで「歴史まちづくり計画」の重点区域高梁地区と吹屋地区の歴史を紹介する「歴史まちづくりセミナー」をお届けします。今月は「城下町高梁の形成過程」について紹介します。

■問い合わせ 歴史まちづくり課 (TEL 0870-221007)

①城下町建設の始まり
有漢郷の秋庭重信が延応2年(1240)、臥牛山に築城したのが備中松山城の始まりです。本格的な城下町建設は、慶長9年(1604)、父から備中国奉行を継いだ小堀政一(遠州)によって始められました。政一は政庁を頼久寺に置き、名勝頼久寺庭園もこのころ作庭されています。慶長11年(1606)から同15年(1610)ごろにかけて備中松山城と御根小屋(現・県立高梁高校)の修築を進め、元和2年(1616)、商家町の本町、新町を取り立て、「建設する」の意味)しました。

②武家町の形成

元和3年(1617)に池田長幸が藩主となり、翌4年から松山往來沿いに商家町の下町、その東側に職人町の鍛冶町を取り立てました。池田氏は、奉行として赴任してきた小堀氏と異なり、備中松山を領地として与えられ、石高に見合う家中を引き連れていたため、本格的な武家町を取り立てます。

武家町のうち、御根小屋西側は本丁(現・内山下)と呼ばれ、川端丁とともに重臣の屋敷に当てられました。新町の東側から秋庭山麓には上家中あるいは上土と呼ばれた家中の屋敷、鍛冶町東側一帯には下家中、下士の屋敷、下町の西側で高梁川沿いに中間町、足軽丁(鉄砲丁)が置かれ、池田長幸、長常二代の間(1618〜1641)に武家町はほぼ形を整えました。

備中松山城登城の入口に当たる御殿坂は、現在の県立高梁高校の下に位置します。

ヘルシーレシピ 4月



日本人はしっかりと野菜を食事に取り入れ、すでに毎日約250gの野菜を食べています。しかし、生活習慣病予防のためには350gの野菜を摂るように推奨しているため、あと100gの野菜が不足しています。今月号から、この100g、小鉢1杯分の野菜を手軽に取ることができるレシピを紹介していきます。

春野菜と厚揚げのクリーミーサラダ

今月は、練りゴマをベースにしたドレッシングで作るサラダです。歯ごたえを楽しむためには、野菜を茹ですぎないことがポイントです。ビタミンやカルシウムが豊富な春野菜をたっぷり味わうためにおすすめの一品です。

1人分の栄養価 エネルギー 195kcal、たんぱく質 6.9g、脂質12.5g

<材料> (4人分)

- 厚揚げ……………50g (1/3枚)
- キャベツ……………250g
- ブロッコリー……………100g (房の部分)
- クレソン……………50g
- 白練りゴマ……………大4 (25g)
- 酢……………大2 (30g)
- ④ オリーブ油……………大1 (13g)
- しょうゆ……………大1 (18g)
- ピーナッツ……………10g

<作り方>

- ①キャベツは食べやすく2cm長さの短冊切りにする。
- ②ブロッコリーは小房に切る。
- ③クレソンは茎と葉先に分けて食べやすく切る。
- ④塩少々(分量外)を加えた熱湯で、①②③をそれぞれよくゆでてザルに上げ、冷ましておく。
- ⑤④は混ぜ合わせておく。
- ⑥厚揚げは2分ほど下ゆでし、粗熱が取れたらキッチンペーパーで押さえて水気を切り、食べやすく切る。
- ⑦ボールに④と⑥を入れて⑤であえる。
- ⑧器に盛り、粗く刻んだピーナッツを散らす。

※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。

