

(4) 現代の歴史文化遺産

① 湯前まんが美術館と那須良輔

湯前まんが美術館は、町出身の政治風刺漫画家である那須良輔氏（大正2年（1913）—平成元年（1989））の功績を記念し、平成4年（1992）11月に開館した。

建物は、熊本大学の桂英昭氏^{かつらひであき}による設計で、建築的文化遺産を創造するための事業である「くまもとアートポリス」事業参加作品になっている。球磨地方の杉と檜を使用した伝統的な大工技術を駆使した木造建築で、展示室の重ね梁と方杖で構成される空間、入口の上にせり出した庇^{ひさし}を特徴とする建造物として貴重な文化的資産になっている。5棟にわかれた建物は、東の2棟が公民館、西の3棟が美術館の機能を持ち、上からのぞき込むと魚が群れる姿をイメージして設計されている。

本町では、「まんがによるまちづくり」を目標に掲げ、開館以来、定期的に漫画企画展示を開催する他、「ゆのまえ漫画フェスタ」事業や「那須良輔風刺漫画大賞」と題した風刺漫画コンクール事業を実施するなど、著名な漫画家の協力を得ながら、様々なまんがに関わる事業を実施し、国内外へ「まんがのまち」としての情報発信を積極的に展開している。



写真 4-67 湯前まんが美術館外観



写真 4-68 那須良輔

那須良輔氏は、少年時代にはすでに漫画や短歌を雑誌に投稿するなどしていた。当初は洋画家を目指していたが、学費を稼ぐために描いていた漫画が本業となった。また、政治漫画を描くようになったきっかけについて、昭和60年（1985）の『漫画家生活50年』の中で以下のように振り返っている。

「少年の頃父が地方の政党の役員をしていて、わが家が度々政党の選挙事務所みたいになっていたのだから、その影響を受けたのかもしれない。当時（大正末から昭和初期にかけて）私の郷里熊本は、政友会・民政党の争いが激しい地盤であった。小学生まで動員して相手方の

運動員を尾行させたりしていた。」

昭和7年(1932)に上京し、太平洋美術学校(現在の太平洋美術研究所)へ入学。翌年には雑誌「日本少年」(実業之日本社)に掲載されたのをきっかけに、本格的に創作に取り組むようになり、昭和9年(1934)には、大人向けの漫画も描きはじめ、こうした才を当時の軍部に見出され、昭和12年(1937)7月、13年(1938)3月、16年(1941)夏の3回召集を受けた。(ただし、1回目は病のため途中で召集解除。)

2回目の召集では、大本營で伝單(敵国の民間人、兵士の戦意喪失を目的に配布する宣伝用の印刷物)の製作を担当していたが、子供の生まれる直前に3度目の召集が掛かり、この時政府や軍上層部の子弟による兵役逃れの事実も知り、政治に対する怒りを持つようになったといわれている。

戦後は鎌倉に居を移し、「毎日新聞」や「週刊東洋経済」などで、国内外の政治や社会事象を痛烈に風刺していた。氏が似顔絵を描く時の逸話として『漫画家生活50年』の中で、

「私が似顔を描いて興味のないのは若い人の顔だ。それから美人、美男で売っている映画俳優や流行歌手。もちろん中には例外もあるが。大体若い人の顔はどんどん育って変化していく過程の顔だからほとんどみんな同じ顔に見える。つまり植物が芽を出したようなものである。また、顔はその人の職業によって形作られていくのも面白い。(中略)それぞれの道に数十年過ごしてくると、みんなそれらしい顔ができあがるのである。」

と述懐した上で、印象に残る人物の一人として吉田茂の名をあげている。実際に会って話をすると、氏のような政治漫画家には政治の話はせず、漫画や落語の話をしていたそうである。

一方で釣りや自然をこよなく愛し、蛙やうなぎ、カッパを好んで描いた。まんが美術館には風刺画を中心に約7000点が収蔵されており、本町にとって貴重な文化資産となっている。こうした実績により、平成4年(1992)には熊本県近代文化功労者として顕彰された。



写真4-69 吉田茂

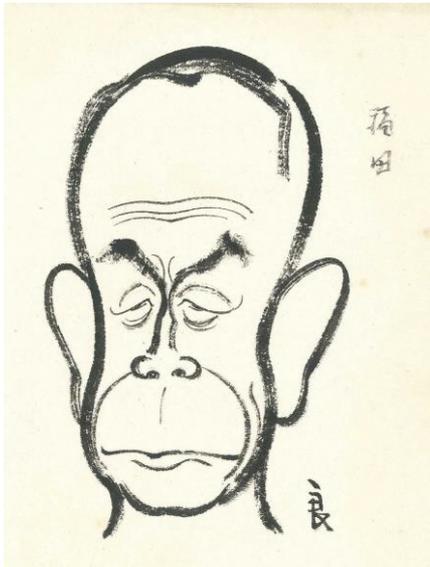


写真 4-70 福田赳夫



写真 4-71 中曽根康弘

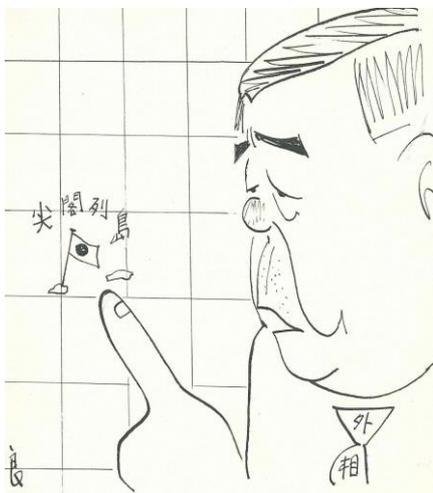


写真 4-72 大発見
昭和 45 年 (1970)



写真 4-73 よく見てください、戦争のキズあと
昭和 58 年 (1983)

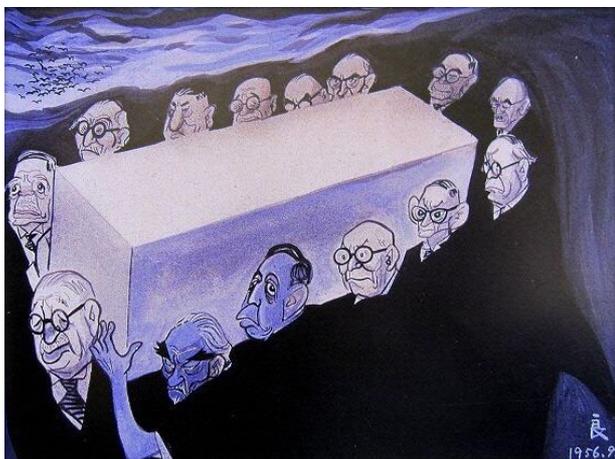


写真 4-74 からす
昭和 31 年 (1956)



写真 4-75 ロン・ヤス
昭和 58 年 (1983)

② 下村婦人会と市房漬

戦後の困窮する地方農村にありながら、女性の社会的自立へ向け婦人会を発足。昭和30年代にすでに「食の安全安心」や「地産地消」を信念として地元の農産物を漬物に加工し販売。下村婦人会市房漬加工組合の代表理事をつとめ、その活動や「市房漬」の普及に尽力したのが、山北幸氏（大正2年（1913）—平成25年（2013））である。その取り組みや商品はひろく全国から注目を集め、常に第一線で活動した。

下村婦人会は、まだ戦後の気配が収まらない昭和25年（1950）4月に、下村区で開業医の妻として働いていた幸氏が、昭和25年に貧困や病苦にあえぐ若い母親たちと話し合い婦人会を結成したもので、はじめは100円、200円を持ち寄っての頼母子講で資金集めに奔走。後に活動の拠点であった公民分館に敷くゴザを買うために、シュロの葉で作ったハエ叩きの販売にはじまり、将来を担う子どもたちのためにと地区のお堂を改修し、「なかよし文庫」として開放するなどその活動は多岐にわたった。



写真 4-76 下村婦人会で製造・販売される商品



写真 4-77 山北 幸氏

こうした中でかんがい用水路の整備により、収量の増加した野菜などを、廃棄せずに済むように県の生活改良普及員の提案で、作物を加工・販売する取り組みとして漬物作りが始められた。試行錯誤の末、毎日家庭で食する味噌漬を作ることになり、「野菜共同加工部」が立ち上げられた。

「市房漬」もこうした活動の中で生み出されたものである、すでに味噌漬は作られていたが、材料の野菜はもちろん、漬け物に使用する醤油や味噌まで手作りというところに他との差別化を図った。地元で採れた野菜を加工し、付加価値を付けて提供するという「六次化産業」のさきがけともいえるものである。

名前の由来は、当時集団就職などで若くして郷里を離れる人たちに向けて、「この漬物を食べてふるさとのことを忘れないで欲しい。いつもあなたたちを見守ってくれた市房山とともに。」との思いを込めて付けられたものである。

昭和36年には共同炊事場が完成し、漬物づくりはそれまでの婦人会隣保班毎の当番制から、希望者による専従制へと移り、名称も「下村婦人会市房漬加工部」となった。

会の発足から10余年、材料となる野菜はもちろん、漬物に使う味噌や醤油まで自分たちで作り、地元の野菜を使った漬物は無添加の素朴な自然食品として評判となり、県内外の新聞や雑誌で大きく取り上げられるようになった。

こうした婦人会の活動が全国的に注目される一つの契機となったのが、雑誌『暮らしの手帖』への掲載であった。昭和46年(1971)の第2世紀第10号巻頭に『このすばらしき井戸端会議』という特集記事で15ページにわたって婦人会の活動が紹介された。

後日、幸氏がお礼を兼ねて編集部を訪ねた際、編集長の^{はなもりやすし}花森安治氏が市房漬の切れ端の利用方法について尋ねた時に、婦人会で分け合っていることを伝えると、

「うん、それもいいけどな、年とったらな、洗ったり刻んだりするのも億劫になる時があるよ。それに第一、歯に抵抗があるのは食べられなくなる時があるからな。何か工夫したら、できないかな」

と答えたという。この一言に奮い立ち、切れ端を小さく刻み、しその実を加えてお年寄りから子どもまで誰もが食べることのできる賞品を考案した。これが「きりしぐれ」である。切れ端をみじん切りにした商品の形と、球磨地方に特有の朝霧にかけて命名されたこの商品は、婦人会の「何も捨てない」、「すべて活かす」という商品作りの精神が結実したものといえる。

その後も、平成20年(2008)に代表理事を退任するまで各地での講演はもちろん、商品開発にも力を注ぎ、現在では婦人会として20種類以上の製品を生産・販売するまでになった、なかでも、「市房漬」と「きりしぐれ」は秘伝の製法や原料へのこだわりが認められ、一般財団法人食品産業センターの「本場の本物」に熊本県内で唯一認定され、湯前町を代表する食文化ともなっている。

山北幸氏は、こうした下村婦人会を通しての活動が認められ、平成29年(2017)に熊本県近代文化功労者として顕彰された。

③ 井上微笑と白扇会

井上微笑（慶応3年（1867）—昭和11年（1936））は、本名を藤太郎といい、筑前国秋月（現：福岡県朝倉市）に生まれ、福岡中学、英吉利法律学校（中央大学の前身）を卒業し、佐賀県庁に入庁した。のちに父親の仕事の関係で人吉市に移り、湯前村（現：湯前町）役場に勤務するようになった。

明治31年（1898）当時、まだ作句活動は行っていなかったが、同年に第五高等学校（熊本大学の前身）教授の夏目漱石らを中心に結成した俳句の会「紫溟吟社」（「紫溟」は有明海のことを指す。）が新聞に掲載していた句を切り抜き、自身の手帳に貼り付けていたことから、すでに俳句に対しある程度の関心をもっていたようで、この切り抜きは明治32年（1899）11月から34年（1901）5月まで続けられていた。

藤太郎が自身の句を初めて発表したのは、明治33年（1900）4月に「更衣」という兼題が出され、一般からも広く募集するという記事が出されたことがきっかけであった。また、「微笑」という号を初めて用いたのもこの時であった。

藤太郎はこの時のことについて、後年つぎのように述懐している。

「ようやく3句できたのを送ってみようという時になって、句を出すならば号というものが必要であろうが、さて号は何としたらよいであろうと思ひ、ふと机の上を見ると、丁度その頃とっていた『国民之友』綴りがある、尾崎紅葉の『拈華微笑』が目についた。そうそう、これがいい、そうしようと、咄嗟に書いて出したのが微笑という号であった。」

* 本来俳号は川や山、地名など自分に縁のある場所、動植物、自分の名の語呂などを、名字との整合性も慎重に考えた上で付けられる。

6月に「更衣」の題で新聞に発表された時の選者が漱石であり、掲載された藤太郎（微笑）の句は、「髪結うて 衣かへたる 女かな」というものであった。

当時俳人として有名であった漱石に自身の句を選んでもらったことは、微笑本人には大きな喜びとなったようで、これを機に微笑は本格的な作句活動を展開していくようになる。

明治34年（1901）、病気で通院していた微笑は薬局長田代紫浜から専門医を紹介され、その中で紫浜らの俳句結社「白扇会」との接触があったと考えられ、明治36年（1903）2月に『白扇会廻報 第壹』を発行した際には編集兼発行人となっていた。また、この雑誌には夏目漱石、内藤鳴雪、河東碧梧桐、高浜虚子、渋川玄耳、田中田士英といった面々が寄稿・選

句をしていた。その後も昭和11年に亡くなるまで、常に作句活動を続け、九州の俳壇を牽引していた。その後も宗像夕野火をはじめ、多くの人々が氏の死後もその俳風を受け継ぎ、町内でも「^{とみくさ}富草句会」が作句・投句活動を続けている。

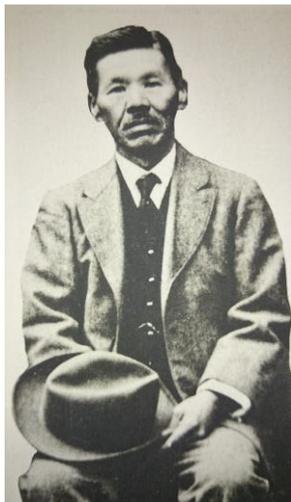


写真 4-78 井上微笑



写真 4-79 『白扇会廻報』表紙

④ 球磨^{かじ}鍛冶

人吉・球磨地域では相良氏の治世下で山林・農耕用の道具を作る鍛冶職人（野鍛冶・農鍛冶）たちの手による手打刃物が作られてきた。また、問屋制度はなく製作工程で分業制がとられず、工場それぞれに個性的な製品が作られているのも特徴である。山林・農耕用の他、現在では包丁など家庭用刃物も製作している。



写真 4-80 人吉球磨刃物の製作風景
(左：栗須鍛冶工場 右：上米良鍛冶工場)

現在管内で 8 件、そのうち町内では、^{かんめら}上米良鍛冶工場と^{くりす}栗須鍛冶工場の 2 件が操業し、ともに「人吉球磨刃物」として熊本県の伝統的工芸品に指定されている。(上米良鍛冶工場：平成 17 年(2006)、栗須鍛冶工場：昭和 54 年(1979)にそれぞれ指定。)

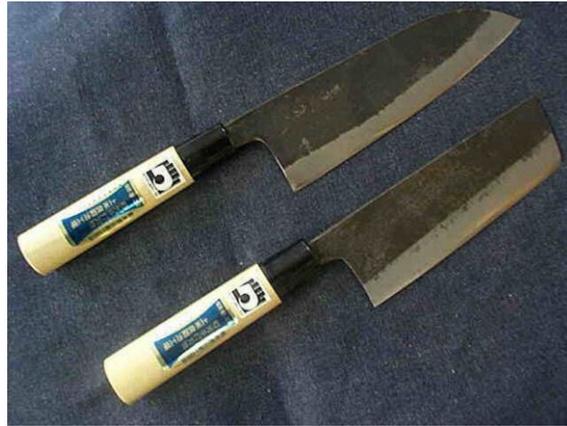


写真 4-81 球磨鍛冶の製品 (左：斧、右：野菜庖丁)

⑤ ひな祭り

球磨地域で平成 16 年から行われているもので、「九州の小京都」ともいわれる人吉市を中心に、管内のおよそ 100 箇所の寺社や個人宅、観光物産施設などで毎年 2 月から 3 月にかけてひな飾りを展示する。

各会場では旧家に伝わる伝統的なひな飾りのほか、天井や木などから吊つるす「さげもん(またはさげもの)」、木材を曲げて作った「曲げわっぱひな人形」など、風趣に富んだひな飾りが見られる。

町内では、「ひなの会」のメンバーが毎年、手作りのひな人形を観光物産施設「湯～とびあ」に展示し、訪れる人びとの目を楽しませている。



写真 4-82 「湯～とびあ」会場のひな飾り

(5) 風習

① 伝統食と食文化

球磨地域に伝わる伝統食として、「骨かじり」がある。豚（もともとは猪）を解体した後、骨に残った肉を食べるおもてなし料理で、骨に直接かじりついて食べる姿から「骨かじり」という名前がついた。以前は、猟師が猪を捕獲した際に行われていたが、現在は精肉店で豚の骨を購入し、大勢の来客や宴会などのあった際に家庭で行われている。

調理方法はいたってシンプルで、大鍋に水を張り、骨を入れて2~3時間、アクを取りながら煮込み、最後に塩で味付けしたら完成するものである。



写真 4-83 骨かじり

また、下村婦人会が製造・販売する「市房漬」は、材料のにんじん、きゅうりなどはもちろん、味噌やしょう油まですべて手作りであることが特徴の味噌漬である。手間ひまを一切惜しまず一から手作りであることから、販売から50年以上経った今でもその人気は根強い。また、その切れ端を細かく刻んだものが「きりしぐれ」であり、温かいご飯の上に乗せると、独特の香りが食欲をそそると評判の一品で、どちらも下村婦人会を代表する商品となっている。



写真 4-84 市房漬（左）ときりしぐれ（右）
（いずれも下村婦人会提供）

町の名菓としては、兼田製菓舗の「黒棒」と庄籠製菓舗の「おっぱいマシュマロ」、
「おっぱいまんじゅう」が代表的なものである、通常「黒棒」は棒状に切られるが、兼田製
菓舗の場合は市房山の意匠から三角形となっている。変わった形とやわらかい食感がうけ、
高齢者を中心に人気がある。

平成12年(2000)から発売されている「おっぱいマシュマロ」と、平成26年(2014)か
ら発売されている「おっぱいまんじゅう」は、野中田区にある潮神社の伝説にちなんで作ら
れたもので、潮神社に参拝してこのお菓子を食べると、御利益が倍加するという噂もある。



写真 4-85 黒棒



写真 4-86 おっぱいまんじゅうとおっぱいマシュマロ

町を代表する農産品としては、焼酎の原料にもなるコメのほか、ブドウとイチゴがあ
り、特にブドウとイチゴについては、生産農家の応援と特産品のPRを目的に、毎年8月と2
月にそれぞれ「湯前ぶどう祭り」と「ゆのまえ苺まつり」が開催されている。

「ぶどう祭り」では「ぶどう大福」など、ブドウを使った加工品の販売が行われるほか、
ブドウの重さ当てクイズなども実施される。

また、「苺まつり」では、イチゴはもちろん、「黒棒」をイチゴの赤色にした「いちご
棒」を販売している。「苺まつり」の実施日はひな祭りの期間でもあることから、会場は毎
年多くの来場者で賑わいをみせる。



写真 4-87 ぶどう祭りの様子



写真 4-88 販売されるブドウ



写真 4-89 苺まつりの様子



写真 4-90 いちご棒

(6) 作法

球磨地域には、焼酎を飲み始める際に上下関係を重視する「盃（さかづき）」といわれる勧めと返杯に関する独特の作法がある。また、来客などの場合、要望で薄めることはあっても、最初から薄いものを出すことは礼を失する行為であるとして、ほとんど行われない。

焼酎を飲む際にも手順があり、御神酒をあげるという意味で最初の一杯は口にもっていかずに床の間の隅などに一滴落とし、そのおすそわけをいただくという信仰のあらわれも残っている。

かつて昭和 39 年 11 月発行の『広報ゆのまえ』



写真 4-91 昭和 39 年 11 月 1 日発行

『広報ゆのまえ』掲載の記事

(『広報ゆのまえ』縮刷版(昭和 62 年))

では、この風習が非衛生的かつ前近代的であるとして、「盃のやりとり（献酬）を廃止しよう」との提言が投稿されたこともあったが、この文化は長年にわたり地域、そして人々にひろく浸透しているものであり、これ以降こうした提言がされることはなかった。

また、「直会^{なおらい}」とよばれる宴席や会合、祭事での食事の際にも必ず焼酎が出され、歓談する場の盛り上げに一役買っている。