



120年前のメダル 馬庭家

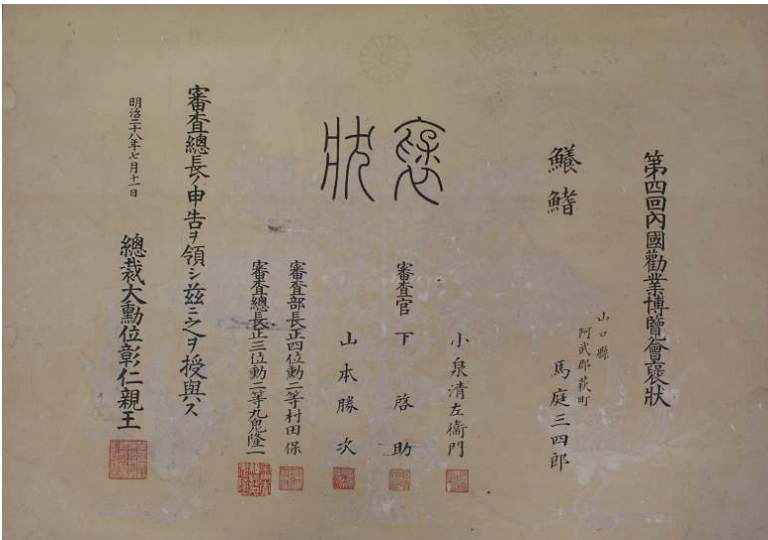
浜崎四区

以前この欄で(※1)、明治期に開催された内国勸業博覧会や水産博覧会のことを話題にしたことがあります。そして、浜崎を含む萩地域からは、特に水産業にかかわりのある産品が多数出品され、その多くが大変高い評価を受けていたことに触れました。内国勸業博覧会は、日本国内の産業を興すことを目的とした博覧会で、明治10年(1877)、明治14年(1881)、明治23年(1890)、明治28年(1895)、そして明治36年(1903)の都合5回開催されました。全国から出品された様々な分野の産品は、審査され、優れた物や技術については表彰され、全国で紹介されました。各地の産業の振興に活かされました。

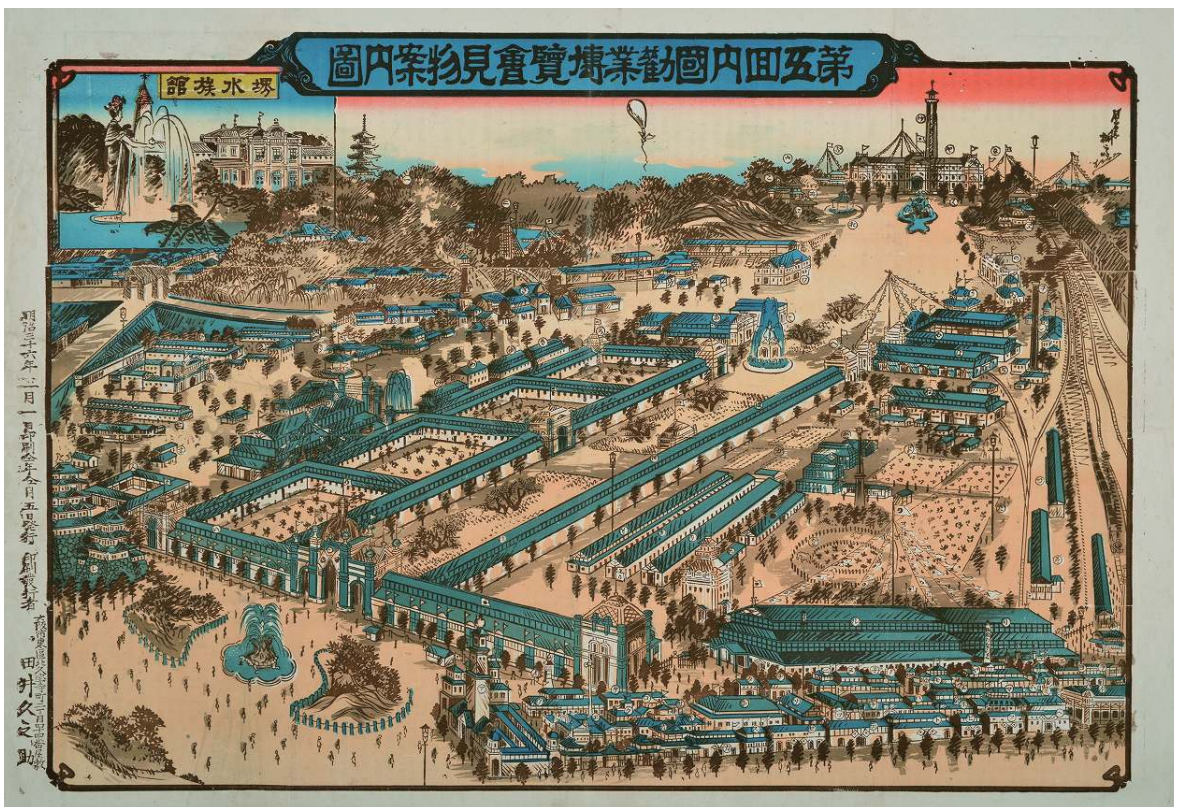
今回ご紹介するのは、その第5回の内国勸業博覧会における入賞者に贈られたメダルです。入賞したのは「サザエ日本(やまと)煮(に)」缶詰で、出品者は浜崎の馬庭三四郎氏です。「日本煮」は「大和(やまと)煮(に)」とも表記されますが、砂糖、醤油、シウワガなどを加えた濃い味付けの煮物です。牛肉や鯨肉(※2)を用いて製造されたものが良く知られています。

入賞の後に製造されたサザエ日本煮缶詰のラベルが伝わっていますが、それには「第五回内国勸業博覧会有効三等賞受領」の文字が印刷されています。「特約一手販売店」として神戸市の商店名も印刷されていることから、このサザエ日本煮缶詰は広く国内外において販売されたものと考えられます。この缶詰製造元の馬庭家においては、江戸時代から「俵物(たわらもの)」の一つとして清国に輸出されていた「鱧(ふか)鱒(ひれ)」の生産も行っていたようで、明治28年(1895)の第4回内国勸業博覧会における表彰状である「褒状(ほうじょう)」も伝わっています。前述の入賞メダルやこの褒状は、明治維新の後に、全国各地で産業を振興させようとしてきた日本の歩みを、具体的に示す貴重な資料と言えます。そして、海と深いかわりを持ちながら発展してきた浜崎の特質を、良く表す資料でもあります。

第五回博覧会、三等賞のメダル。会場建物や出品項目が、両面に微細なレリーフで描かれている。



第四回博覧会、鱧鱒(ふかひれ)の褒状



第5回内国勸業博覧会は大坂天王寺において開催されました。全国からの出品数は27万6719点、3月1日から7月31日までの153日間で、来場530万人!を数えたそうです。

実はこれらの資料は、今回、馬庭家の整備・利活用にあたり確認されたものです。120年から130年近く前の誇らしい出来事を示すこれらの資料は、ひっそりと家の中に掲げられ、保管されていました。そのような「おたから」が、個々の家で「普通に」伝えられていることに、浜崎の「まち」の持つ懐の深さのようなものを感じます。

ちなみに、第4回の内国勸業博覧会においては、馬庭三四郎氏の他に、浜崎の長谷川虎蔵氏出品の「鱧鱒」が「有功二等賞」を、同じく竹内七三郎氏出品「鱧鱒」が「有功三等賞」を授与されています。

浜崎の先人たちは、日本の水産業の振興に大いに貢献してきたようです。

清水 満 幸

※1 2013年3月発行の「浜風だより」19号、「浜崎と内国勸業博覧会」
※2 2011年5月発行の「浜風だより」12号、「浜崎とクジラ(後編)」

喫茶〇一（えんのした）

オープン1周年を迎えました

オーナーの谷部翔吾さんが、浜崎三区にある木造三階建ての古民家を借りたのが四年前。近くに作業場も借りて、額縁・建具・家具・小物を製造する傍ら、傷みのひどかった建物を、店舗として使えるよう自分の手で修理しました。一階部分を整備して喫茶や古着、木工製品の店としてオープンしたのが昨年の二月。SNSやクチコミで評判になり、今では週末に一日50人（六割が市外の方）の来店があるそうです。



先月から住居も東浜崎に移し「歩いて通えるから便利になった。今後は倉庫にしている二階三階を開放して使っていきたい。まだまだやりたいことがいっぱいある。」と話していました。

東京出身の谷部さんですが、浜崎での近所付き合いが心地よく、近くの飲食店と提携して食事も提供できるようにしています。

隣の古民家も市内の観光業者さんが改装し、近々宿としてオープンする予定です。

浜崎三区が面白くなりそうです。



オーナーの谷部翔吾さん



浜崎しっちゃん会 視察研修 3月22日



旧門司三井倶楽部

浜崎しっちゃん会会員21名が参加し、下関、門司方面を視察しました。コロナ騒動で、三年ぶりの視察になります。下関で下車し海響館を巡ったあと、フェリーで門司港レトロ地区へ。数々の古い建物や記念館がある中で、その一部は地元のNPOが所有または委託を受けてショップを運営されたり、テナントを誘致されたりしているそうです。浜崎の古民家や施設の今後の活用用のヒントになりそうです。WBCの決勝戦を気にしつつの研修でしたが、帰りのバスでは優勝の祝杯をあげることができ、気分上々の帰着となりました。



あっちゃん先生の ひとことアドバイス

季節に伴うアレルギーのお話をしたいと思います。

今年の花粉飛散量は過去10年で最大と言われています。今や国民病と呼ばれる花粉症は日本人の3~4人に1人の割合でいると考えられ、年々増加しています。花粉症の症状だけでも辛いものですが、なかには特定の新鮮な生野菜や果物を食べるとおよそ数分以内に口や喉に痒みやイガイガするような症状を生じる人がいます。これは口腔アレルギー症候群と呼ばれ、花粉症の方に多く、「花粉食物アレルギー症候群」と言われます。花粉症の方の10人に1人の割合で発症します。花粉のアレルゲンと一部の果物や野菜に含まれるアレルゲンが似ているためにアレルギー反応が起きてしまうのです。

口腔アレルギーの症状は唇や口の中、喉の奥の刺激感、痒み、腫れや閉塞感などがあります。重症な場合、呼吸困難、蕁麻疹、アナフィラキシーショックを起こすこともあります。しかし、一般的な食物アレルギーと違い、アレルゲンとなる生の果物や野菜は消化酵素に弱く、加熱にも弱いので、全身に症状が現れることは多くはありません。

治療の基本は、原因となる食物(アレルゲン)を食べないこと、また花粉症の治療をしっかり行うことが重要です。

スギ、ヒノキ・・・トマト
ハンノキ、シラカンバ・・・リンゴ、モモ、ナシ、サクランボ、キウイ、マンゴーなど
イネ科・・・メロン、スイカ、オレンジ、トマト、タマネギなど

ヨモギ、ブタクサ・・・メロン、スイカ、セロリなど
加熱するとアレルギー反応を起こさず食べることができる食物も多いのですが、アレルギー症状が現れた場合は、何を食べてどのような症状が現れたかを知っておくことが大切です。また、症状が重い場合は、すぐ医療機関を受診されることをお勧めします。

わたぬきクリニック院長 綿貫篤志

インキュベーションセンター にいますよ~

新井麻由です



浜崎のみなさま こんにちは！
はぎビズの事務局スタッフ、新井と申します。

萩生まれの萩育ち、大学進学などで関西に住んでいた時期もありますが、基本的には筋金入りの萩っ子です。頑強なインドア派のためお恥ずかしながら萩のことにあまり詳しくなく、「萩ってどんな会社があるんだろう？ もっと知りたいな」という思いをきっかけに、はぎビズに就職しました。

獅子野センター長にご相談にいらっしゃる、萩市とその周辺地域のみなさまが、起業や新商品開発など新しいチャレンジに挑む姿に元気をもらっています。そんな毎日の発見や感動をたくさんの方に知って頂きたく、「柴子」のハンドルネームで、はぎビズブログ Instagram の更新を行っています。「はぎビズ」で検索して、ホームページからご覧頂ければ嬉しいです！

まだまだ知らないことがたくさんあると思わせてくれる萩。これからも萩のことをたくさん学んでいきたいと思えます。どうぞよろしくお願いいたします。

◆編集後記◆

WBCで盛り上がり、大谷~!ヌートバー~!と、はしゃいでいる内に「おたから博物館」まで、あと2か月になってしまいました。昨年の賑わいに負けないよう準備を進めていますが、少々焦りも感じています。楽しみに待って頂いている方も多いと思います。期待に応えられるよう、しっちゃん会のスタッフ一同、頑張ります。

編集委員

宮田・川久保・岩崎・石村・平野・末益

5月は2週連続での
イベント開催!

2年ぶり
稲荷神社大祭
福引き大会
5月13日(土)

おたから博物館
5月21日(日)

