

西の菜時記

特集：150年前の四境戦争

◆山口市菜香亭 〒753-0091 山口市天花1丁目2番7号 TEL:083-934-3312 FAX:083-934-3360◆

平成28年3月31日発行
第40号

発行元：山口市菜香亭
指定管理者
特定非営利活動法人
歴史の町山口を甦らせる会

この状況を豊富な人材が救いました。対幕の指揮をとった桂小五郎、軍事を指導した大村益次郎、海軍を率いた高杉晋作、歴戦で経験を積んだ奇兵隊諸隊・海軍の兵士、英国から帰ってきた井上馨・伊藤博文、リーダーシップをとった毛利敬親・元徳の藩主父子に、莫大な戦費を捻出した財政官僚。みなが率先して勝つための手立てを何でも行いました。それが奇跡の勝利を呼び込んだのだとおもいます。



迫りくる征長軍は十万人。迎える長州藩軍はわずか五千人。一人で二十人の敵を相手に戦わなければならぬ計算です。現在の私たちは長州藩が勝ったという歴史を知っています。そこから勝つこともあるだろうとおもいがちになります。ですが、当時は誰もが長州藩が負けるとおもっていました。長州藩軍は負けて、藩士はみな討死、城は焼け落ちるといふのが大方の予想でした。高杉晋作ですら、戦場で必ず死ぬと覚悟して出陣しました。絶望的な戦いだったのです。

慶応2年(1866)は、長州藩と、長州藩の勢いを抑えようとする幕府や幕府方の諸藩との戦いで明け暮れました。この戦いのことを教科書では「第二次長州征伐」といい、山口県では「四境戦争」といいます。長州藩が他藩と接している藩境は四つあります。それぞれの藩境で征長軍(幕府と諸藩の連合軍)と戦ったので四境戦争というわけです。

絶体絶命・滅亡必至の戦い 四境戦争

しきょうせんそう

幕府がもたもたしている間に長州藩は着々と準備を進めました。戦うには武器が要ります。圧倒的な少数人数で勝つには西洋の優秀な武器が大量に必要です。そこで井上馨と伊藤博文が長崎に派遣され、グラバーを介して大量に銃を購入。農兵隊にいたるまで藩内に配りました。西洋の新式兵器があってもそれに見合った戦術と兵士がいなければ意味がありません。そこで大村益次郎が軍事教育を指導しました。西洋の軍事知識をもとに教科書を作り、教え、テストし、四か月で隊長クラスを育てました。兵士も連日軍事教練をうけ、一人一人が作戦を理解し、各個人ごとに行動する散兵戦術を身につけさせました。兵士は大将の命令で動くだけだったのを、兵士自身が考えて動くように変えたことは勝利の原因となりました。



CS赤れんが前庭に建立された、周防明倫館兵学寮址碑。ここで大村が教えた。

西洋兵器を使いこなせ



幕府は薩摩藩の軍事力をあてにしていたから困りました。さらに諸藩からまた征伐するのは筋が通らないと反対され、進軍できなくなりました。さらに、ライバルであり敵でもあった薩摩藩と同盟を結びました。薩摩藩は征長軍に加わらない、長州征伐が起きても参加しないと約してくれました。

戦う体制をつくれ

長州征伐は二回ありました。一回目は家老切腹、藩主父子の謹慎と長州藩が謝罪しました。しかし幕府の老中は、そんな謝罪では許せない、もっと厳しい罰をと、この二回目の長州征伐となりました。

桂小五郎(当時は木戸貫治)は、藩がつぶれても正義を貫くと徹底抗戦を主張。奇兵隊諸隊、家臣団から選抜された干城隊、農兵隊、家臣団を編成しなおした隊を、山口藩庁が統率する体制を整えました。さらに、ライバルであり敵でもあった薩摩藩と同盟を結びました。

◆菜香亭市民ギャラリー出展作品紹介・予定表◆

<市民ギャラリー出展作品の紹介>

ProjectReYamaguchi vol. 2 かなでの旅路 in やまぐち
—Yan 山口アートネットワーク— 1/6~1/10



いぬのはなし Part II in 山口
—正札和詩— 3/4~3/6



てめぐい展 ~山口のてめぐい~
—山口県立大学文化創造学科— 1/22~1/24



笑顔の輪がひろがる山口 ほのぼの絵手紙展
—山口絵手紙ぼすと倶楽部— 3/16~3/21



出展ご希望の方は、
2ヶ月前までにお申し出ください。

※ご利用について内面に詳しく掲載しています。

<平成28年度 市民ギャラリーの予定> 4・5・6月

月日	時間	タイトル	主催者
6/11 ~12	9時~17時 (最終日のみ16時まで)	ひろまり絵画教室展 ~創造性豊かな山口の子どもたち~	ひろまり絵画教室

(お問い合わせ)
TEL : 083-934-3312
FAX : 083-934-3360



春と菜香亭

菜香亭初代館長 福田礼輔

毎年春が来ると、旧菜香亭では板前氏やお手伝いの女性たちが瀬戸内へ潮干狩りに出かけることがあり、料理に数々の貝が並んだ。明治以来菜香亭の料理は山口のふるさと料理、ちしやなます、いとこ煮など料理の素材のすべてが身近であり、季節を感じさせるものであった。

瀬戸内の陽光を浴びて育った格別甘味のあるワケギも、この時季のヌタ和えに合わせるのには、やはりイカではなくて旬のアサリである。店の客に瀬戸内の貝料理が振る舞われはじめると菜香亭を包む山口盆地も春たけなわ。

150畳敷大広間の東側に植えられた秋田フキも見事に連なって若芽を並べ、それが「おごうさん」の店自慢であったこともなつかしい。

現在でも旧菜香亭から移植された北庭の隅にある秋田フキの芽吹きに思い出を重ねる人も多い。

現在、移築後の菜香亭からも、明治、大正、昭和の面影があざやかに並ぶ扁額と畳表に伝わる顧客の足音にも偲ばれる。

明治から昭和まで政治家や文化人も菜香亭で交わした山口ことばによる数々の話しの盛り上げ役には四季折々の郷土料理の存在も大きかったであろう、

文化サロン菜香に春が香る。



© Takayuki Tsuno