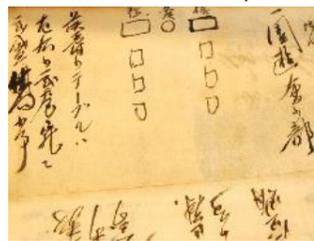


夜会の料理…最高級の食材をつかって

このときの宴会について、料亭菜香亭は「明治三十二年五月三十一日 侯爵伊藤様御歓迎録」を記していました。それが襖の下張から数年前に発見されました。菜香亭での料理は折詰のほか和食を並べてお出ししています。250人分の注文があつたが300人分用意するとしています。会費三円をとった料理がこちらです。今の金額に換算すると6万円ぐらいでしょう。

- (折詰) 道明毒羹、かまぼこ、きんかん甘煮、小鯛、菊形菓子、玉子、巻寿司
 - (攫肴) 香たけ(最高級のキノコ)、朱巻、今坂、玉子、やきいか、はず、押し寿司、鯖、夏蜜柑
 - (蓋物鉢) 取肴、きわだ巻、青豆串刺、あわびうま煮、梨錦合、酢肴金銀巻、生魚
- お酒が進みそうなメニューです。



ふすまの下張りから見つかった記録。

昼食は幕末の友と…

この日の昼は、香山公園の露山堂で、伊藤博文を交え、少人数の昼食会を行っていました。明治維新を経済的に援助をした吉富簡一や万代利七たちが顔を揃えました。そちらの料理も、料亭菜香亭が作っていました。

猫足膳にのせて出して、料理は潮煮の蛤汁、うりなます、桃玉半餅の薄葛仕立て、御飯、香の物などです。



前列中央の伊藤博文の左が吉富簡一(元県会議員、元衆議院議員。防長新聞社主)。伊藤博文の後左が万代利七。(山口市歴史民俗資料館所蔵)

山口入りの前日に演説したお寺・成海寺(防府)

伊藤博文はこの全国遊説のとき北九州・長府を経て、防府に宿泊した後、山口に入りました。

防府では、天満宮の西直下にある宝成庵が演説会場となりました。あまり知られていない話ですが、伊藤博文は萩に移る前の7歳のころ、母方の叔父さんを頼って防府天満宮の参道にある「大専坊」に読み書きを学びに1年通ったそうです。そのとき下宿していたのが宝成庵でした。昼まで、1800人を超えたという聴衆に、幼少から明治維新前後の動乱や諸外国の現状まで話した後、毛利元昭主催の歓迎会がある天満宮の春風楼まで徒歩で移動しました。…どんな思いでこの道を歩いたことでしょうか。

宝成庵は、現在「成海寺」と改号されていますが、これはまさに伊藤公が訪問のときこの寺のために揮毫した「滴水成海」という言葉からきています。今でも本堂に掲げられていますので、興味のある方は是非訪ねてみてください。

「滴水成海」とは、「したたる水が海となる。…小さな力も束ねれば大きな力になる」という意味で一般的に解釈されるのですが、清水榮芳現住職によると、「最初は小さな存在だったものが、人と出会い、情けをかけてもらうことで、今は国を建て世界をつなぐ海のように大きな存在になった」という解釈をされており、縁を大切にすることや何事もあきらめないことが肝要と今は説いておられます。

伊藤公が明治42年ハルピンで暗殺された年に伊藤公の威光を偲び「滴水山成海寺」と改号されました。



成海寺本堂。山口県一広い本堂は121坪。江戸時代に開山。約250年の歴史をもつ。



お寺のために揮毫した「滴水成海」一番左の「海」は「毎」の下に「水」と書く。

明治維新150年を迎える山口 菜香亭 前庭リニューアルオープン

4月16日(土) 菜香亭の前庭が「歴史巡りの庭」「多目的広場」として、リニューアルオープンしました。



歩きながら幕末の志士に想いを馳せることができる。

「歴史巡りの庭」は、「大内文化特定地域」の地形がモチーフになっています。蛇行している道は一の坂川を、まっすぐな道は萩往還(堅小路)を表しています。山のように小高くなっているのは、北に鴻の嶺、南には象頭山です。

また、史跡を紹介した3つのポイントがあり、山口御屋形(現在山口県庁)、中河原御茶屋(現在交通交流公園)、野田御殿(現在山口市菜香亭)の歴史を学びながら歩くことができるようになっています。

「多目的広場」は、市民の憩いの場として様々なイベントに活用できます。来年、明治維新一五〇年を迎えるにあたって記念の石碑の落成式もありました。

式典では、舞踊やダンスパフォーマンス、砲術演武などがあり、多くのお客様とオープニングをお祝いすることができました。



岩国藩銃砲隊の演武で気分が入りました。



講演会

「大内氏時代の技術を今に伝える檜皮葺」

山口に栄えた大内氏の時代からの神社仏閣の屋根には、檜皮(ひわだかき)が葺かれているのが多いです。



多くの方が来られました。

現在では檜皮葺師は減っており、県内では専門としているのは一人しかいません。その唯一の方、江戸時代からつづく「ひわだや」十一代目の佐々木真真さんを講師に、講演会「大内氏時代の技術を今に伝える檜皮葺」を開催しました。

参加者は62名。佐々木さんは、市内の重要文化財の古熊神社・龍福寺や国宝瑠璃光寺五重塔の屋根を葺かれました。そのときの経験をまじえ、宮野地区で栽培しているヒノキから皮をはぐ作業や檜皮葺をするところまで話されました。そのあとは実演です。目にも止まらぬ速さで竹釘を打ちこむ姿を、みなさん熱心に見入っておられました。質疑応答では次から次へと質問され、長年聞けなかった疑問が解けてうれしそうでした。



口に含んだ竹釘を出しては打つ匠の技に見入る参加者

これから寺院や神社などの屋根を見るにつけ、佐々木さんを始め、匠の技が生きていることかみしめたいと思います。



体験タイム。金づちの握り方から…