

Vol. 011 **ルイス=フロイス** (天草コレジヨ館) **「1582～1584年イエズス会日本年報」**

curator's recommendation

アルメイダの  
逝去を記したページ

(アルメイダの遺体が置かれた) 天草の司祭館



ルイス＝デ＝アルメイダ

ポルトガルのカトリック司祭であるルイス＝フロイスは、戦国時代の日本の状況を記した書状や報告文を日本からローマのイエズス会本部へ数多く送っています。

本書は、フロイスが執筆した1582年から1584年の日本年報などを一冊の書籍にまとめたもので、1586年にローマで刊行されました。1582年の年報には、天草五人衆でキリシタン武将の天草鎮尚しげひさの死や、本能寺の変について書かれています。また、翌1583年の記録には、天草でキリスト教布教に尽力した宣教師ルイス＝デ＝アルメイダの逝去と葬儀のようすが記されています。

年報はフロイスが自筆で執筆し、長崎からローマへ送られました。その内容はローマ・ザネッティ社のゲーテンベルク印刷機で印刷され、当時のヨーロッパに広まりました。今から438年も前、東洋と西洋を結ぶ航路の確立と印刷技術の発展によって、ヨーロッパ人は遠く離れた日本の、そして天草の出来事をほぼリアルタイムともいえる時間差で知ることができていたのです。

本書は実物を天草コレジヨ館で展示しています。西洋の印刷技術の高さと紙の質感などをぜひご覧ください。

※正式な書名 1582・1583・1584年の日本覚書ならびに1583・1584年の中国覚書：1585年12月に受領したイエズス会士書簡より（ローマ刊 フランシスコ＝ザネッティ1586年）

天草市には、考古学や古生物学などの専門的知識を持つ学芸員がいます。その学芸員が、天草の歴史や自然などに関するイチオシを紹介します。

**学芸員のイチオシ**

文化課 中山 圭

**相談窓口**

内 容	日 時	場 所	問い合わせ	
行政相談	3/13(※)	9:00～11:00	五和支所	明石弘之さん ☎32-0028
		9:00～12:00	御所浦支所 2階 いさな館	齊藤朝延さん ☎67-3154
	3/14(※)	10:00～12:00	天草支所	尾下 明さん ☎42-1045
	3/19(※)	10:00～12:00	リンドマールTAIYO	菅原利満さん ☎24-1771 寺下高志さん ☎23-9344
3/20(※)	9:00～12:00	牛深総合センター	池林通秋さん ☎73-4490	
女性のための 無料法律相談	3/19(※)	10:00～12:00	複合施設こころす	子育て支援課子ども相談係(複合施設こころす内) ☎22-0404
※事前申し込みで定員3人まで(託児も可)				
結婚お悩み 相談会	3/19(※)	13:00～16:00	複合施設こころす	市男女共同参画センター(複合施設こころす内) ☎23-8200
※事前申し込みで定員3人まで				
弁護士による 無料法律相談会	3/14(※)	13:00～15:00	天草信用金庫本店 2階(太田町)	天草信用金庫企画業務部 ☎24-1177
	※各営業店の書類で3/8(金)までに申し込み(先着4人)			
	3/27(※)	13:00～16:00	一町田地区コミュニティセンター(河浦町)	まちづくり支援課 ☎32-6661
※3/25(月)までに電話で申し込み(先着6人)				
健康相談	3/4(月)	9:30～11:30	複合施設こころす	天草中央保健福祉センター ☎24-0620
	3/6(※)	10:00～11:00	栖本福祉会館	
	3/11(月)	10:00～11:00	天草西保健福祉センター	
	3/13(※)	10:00～11:00	御所浦診療所	
	3/18(月)	9:30～11:30	複合施設こころす	
一般の人の血圧測定、子どもの身体測定もできます。 ※健康手帳、健診結果票、母子健康手帳、バスタオルを持参 ※複合施設こころす以外は、必ず事前に電話で予約			天草西保健福祉センター ☎75-3301	
認知症サポート 医による認知症 相談室	3/25(月)	13:30～15:30	天草地域健診センター	認知症相談センター (天草地域医療センター内) ☎24-5912
	3/28(※)	14:00～16:00	牛深支所	
※1週間前までに電話で申し込み(先着2人)				
専門家による 事業承継個別 無料相談会	3/8(金)	10:30～ 13:00～ 14:30～ (各回1時間程度)	複合施設こころす	産業政策課 ☎32-6786
※3/7(木)までに電話で申し込み				
外国人 総合相談窓口	毎週 月・木曜日	13:00～17:00	市役所本庁舎1階	政策企画課 ☎27-5052

**天草の旬 いただきます!**

食材

**キビナゴ**



キビナゴには、丈夫な骨や歯を作るのに欠かせないカルシウムやマグネシウム、リン等のミネラルと、それらの吸収を助けるビタミンDなど、多くの栄養素が含まれています。

天草では、主に牛深の刺し網漁で漁獲されています。

**キビナゴの南蛮漬け**

材料 (4人分)

- ・キビナゴ …… 20尾
- ・にんじん …… 1/2本
- ・玉ねぎ …… 1/2個
- ・ピーマン …… 1個
- ・小麦粉 …… 適量
- ・揚げ油 …… 適量
- ・南蛮酢 …… (酢、いりこだし、砂糖、酒、薄口しょうゆ)

作り方

- ①小鍋に南蛮酢の材料を入れてひと煮立ちさせる。
- ②にんじん、玉ねぎ、ピーマンを千切りにし①に漬ける。
- ③キビナゴを水で洗い、水気を拭き取って小麦粉をまぶし、170度の油でじっくり揚げる。
- ④揚げたキビナゴを熱いうちに①に入れ、30分ほど漬け込む。