



◀天草最大を誇る臥牛石

臥牛石とは、神社の境内に台石を置き、その上に臥す丸彫りされた石造りの牛のことです。臥牛石が奉納された神社のほとんどは天満宮（菅原神社）で、菅原道真が暴漢に襲われたときに白い牛が現れて危機から救ったという伝承に基づいています。日本最古の臥牛石は、福岡県の太宰府天満宮にある1802（享和2）年に作られたものです。

屋形菅原神社の臥牛石は、名工・大塚源作が24歳の時に地元の依頼を受けて制作した作品で、1913（大正2）年に奉納されたものです。石質が柔らかく加工しやすい下浦産の砂岩で作られており、全長160cm、高さ86cmと天草最大を誇り、まるで生きているかのような見事な出来栄です。

大塚源作は下浦出身の石工で、鬼の城公園（五和町城河原）内の巨大な「修行大師像」や城山公園（船之尾町）内の「千人塚」などを手掛けました。1931（昭和6）年には昭和天皇に「石製花瓶」を献上するなど、天草の石工を語るうえでは欠かせない人物です。下浦産の砂岩以外にも、栖本産の安山岩や御領産の凝灰岩を用いた作品も残されており、その卓越した技術は天草島内の各地で見ることができます。

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 宮崎俊輔



子どもたちの輝く姿をたくさんの人に見てほしい

天草で唯一、市内の子どもたちが劇団員として活躍している劇団がある。「天草コドラボ劇団」だ。代表は神奈川県出身の齋藤将史さん。芸術活動をしてきた齋藤さんが日本中を回る中で、市内の保育園でワークショップをする機会があり、自然豊かな天草で「いつか演劇をしたい」と考えていた時、コロナ禍で演劇ができないことにもどかしさを感じていた保育園の園長・松岡佳春さんと出会い意気投合。松岡さん自身、子どもたちの指導経験があったことや「子どもたちの選択肢を増やしたい」という思いもあり、令和4年4月に劇団を立ち上げた。

団員は市内の小・中・高校生。SNSや人づてに募集したメンバー18人でスタートした。入団したいという子どもが来たら、まずは「自分自身がやりたいと思ったのか」を尋ねるそうだ。自分の意志でやらないと続けられないからだ。

年1回の公演に向けた練習は2カ月前から開始し、毎週土・日曜日に行っている。公演直前になると週に何回も練習する。シナリオは松岡さんが考えているが、その子にしかできない表現があるので、練習の中で子ども一人ひとりに合わせてセリフや動きを変えていくこともあるそうだ。今では子ども



▲天草サーカスとコラボした昨年度の公演



▲天草コドラボ劇団 Instagram

の方から意見を言ってくれることもあるという。また、1年目はセリフがなかった子どもが「自分もセリフを言いたい」と積極的になるなど、年々成長を感じるそうだ。

演劇は総合芸術で、舞台芸術や衣装、音楽など、演じる以外にもたくさんの要素で構成されている。スタッフは各自仕事をしながら活動していて大変な面も多いが、観客の喜ぶ顔や子どもたちの輝く姿を間近で見ることができて楽しいという。

7月に行う公演は「ピノキオ」。デイズニーのピノキオとは違う物語になっていて、「失敗は悪いことではない」というメッセージが込められているという。天草で鍵盤ハーモニカ奏者として活動するCHICKAさんが作ってくれた音楽も見どころの一つだ。

「演劇には正解がない。出演する人によって全く別の作品になる。だから面白い」と話す松岡さん。これからは子どもたちの成長を見守り、観る人が幸せになる舞台をみんなで作ってつくり続けていく。



天草コドラボ劇団

旬の食材 いただきます!



マダコ



7月から9月にかけて旬を迎えるマダコは、高タンパク低カロリーでビタミンやミネラル分をバランス良く含んでいるため、動脈硬化の予防や疲労回復などの効果が期待できます。

▶レシピ提供：地域おこし協力隊 宮崎恵太 (天草漁業協同組合配属)

ポルトガル風タコ飯 ~リゾット仕立て~



材料 (2人分)

- ・にんにく ……1片
- ・玉ねぎ ……1/4個
- ・マダコ(ゆでダコ) 150g
- ・オリーブオイル ……大さじ1
- ・米(とがない) ……1合
- ・アサリ ……10個
- ・白ワイン ……大さじ3
- ・トマト(大) ……1個
- ・香菜(パクチー) ……1束

作り方

- ①にんにくと玉ねぎはみじん切り、タコは一口大にカットする。
- ②①をオイルで炒め、米とアサリ、白ワインを加える。
- ③②に乱切りしたトマトと水3カップを入れ一煮立ちさせる。
- ④そのまま弱火にして15分ほど火にかける(水分がなくなりそうになったらその都度水を足す)。
- ⑤米の芯がなくなったら、刻んだ香菜を入れて塩で調整する。
※仕上げは雑炊くらいの水分量がベストです!