

学芸員のイチオシ

文化課 稲津 貴久

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。



▲背面

▲鏡面

江戸時代、キリスト教の禁教下において、キリシタンたちは表向きは仏教徒などを装いつつも、先祖から伝わる信仰をひそかに続けていました。こうした人たちのことを「潜伏キリシタン」と呼びます。

1805（文化2）年、大江村・高浜村・崎津村・今富村（現在の天草町大江・高浜、河浦町崎津・今富）の4カ村で「天草崩れ」と呼ばれる潜伏キリシタン発覚事件が起こりました。その際の取り調べで信心具を差し出すよう命じられますが、このときの没収品の一つに「丸鏡」があったことが古文書の記録に残っています。当時のキリシタンたちは、丸鏡を信仰の対象とし、「丸やさま（＝マリアさま）」または「サンタ丸やさま（＝サンタマリアさま）」と呼んでいたようです。

天草町大江では丸鏡が数多く見つかっており、その一部を天草ロザリオ館に展示しています。

皆さんもぜひご覧ください。



わがふるさとを再発見

原田 るみ子 さん
（栖本町出身）

「栖本町は胸を張って世界にアピールできる自慢のふるさと」。そう話すのは、東京のPRマーケティング会社（株）おてんと丸の代表を務める原田るみ子さんだ。

原田さんは中学校卒業後、熊本市内や東京で暮らし、天草から離れた生活を送っていた。平成23年の東日本大震災で、故郷が大きな被害を受けた友人を見て、「いつかではなく、今天草に恩返ししたい」と思ったという。ちょうどその頃、天草市が関東にアンテナショップを開設。そこで、都市部に向けたプロモーションやメディア向けのPR活動などに携わり、天草と再び関わるようになった。

それまでの仕事を通じ、都市圏の大きな経済を回し拡大しようとする土地の小さな生業を消失させることにながらなことに気付いた。「故郷天草の元気がなくなっていくのを見たくない。大切なものを未来につなぐことに自分の経験を役立てられれば」と思い、当時勤めていた会社を辞めて独立。6年前には倉岳町にも拠点を構えた。

2年前、市栖本支所と地区振興会からまちづくりに関する相談を受けた際には、「栖本町には何もなか」と話す住民が多いが、町への誇りや愛着を再認識することがこれからのまちづくりの土台になると考え、「わがまち再発

見プロジェクト」を提案。第一弾として動画を制作した。

まず、栖本町の小・中学生から高齢者までにアンケートを取った。「栖本のよかとこ・好きなところ」を自由に挙げてもらったところ、「何もなか」はずの栖本町に驚くほど多くの、素朴な良いところが見出された。これらを参考に、愛犬の散歩や海岸清掃、校庭に植えた桜など、台本や演出、創作などがないありのままの栖本町を映した9本の短編動画を制作。上映会には多くの住民が集まり、「他所に誇れる町」「町の何がいいのか改めて考えるきっかけになった」など、それぞれが思う栖本町の良さを共感し合うことができた。遠く離れて暮らし出身者からも、動画を通して町を再発見したという声が届くそうだ。

「栖本町は、人はもちろん、犬も牛も蛭もかっぱも、みんなが安心して住める町。何かを真似たり観光地化を目指すことが、かえって魅力になる」と話す原田さん。まちづくりのヒントは身近な日常の中に、まだまだ転がっているのかもしれない。



▲わがまち再発見プロジェクト「わたしたちの栖本町」

旬の食材いただきます!

食材

キビナゴ



キビナゴは、天草では主に牛深の刺し網漁で漁獲される魚で、小さいので調理がしやすく骨まで食べることができます。また、塩漬けや干物にすることで長期保存が可能です。

▶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）

キビナゴのプス焼き

～しよいの実バーニャカウダソース～



材料（4人分）

- ・キビナゴ……………16尾
- ・旬の野菜……………お好み
- ・にんにく……………20g（約2片）
- ・牛乳……………100cc
- ・水……………100cc
- ・しよいの実（醤油の実）…80g
- ・生クリーム……………50g
- ・オリーブオイル……………15cc
- ・無塩バター……………30g
- ・塩……………適量

作り方

- ①小鍋でにんにくを牛乳と水で10分間ゆでる。
- ②柔らかくなったら水分を全て捨て、しよいの実、生クリーム、オリーブオイル、無塩バターを加える。
- ③ひと沸かししたら火から下ろし、ハンドミキサーかすり鉢でペースト状にする（冷めたらソースの完成）。
- ④キビナゴに塩をふって網焼きにする。
- ⑤旬の野菜は好みの食べ方に準備する。