



～御所浦町の伝統料理「たこめし」～

材 料 (約4人分)

米 …………… 2合
生ダコ …………… 100g
(足の部分を2本くらい)
大根 …………… 100g
酒 …………… 大さじ1
薄口しょうゆ …………… 大さじ1
水 …………… 2カップ

作 り 方

- ①米は洗っておく。
- ②生ダコは塩もみして、内臓などを取り出す。足先の細い部分は少し切り捨て、細かく切る。
- ③大根の皮をむいて、1cmくらいの輪切りにする。
- ④①と②、酒、薄口しょうゆに水2カップを入れて混ぜる。
- ⑤③を米の上にならべて炊く。炊き上がったたら、大根を取り除く。

御所浦町の伝統料理である「たこめし」。生のタコを使うのが特徴で、タコの色素が溶け出して赤飯のように見えることから、お祝いするときにも出されています。タコのだしとうまみが、十分に楽しめる味わい深い一品です。

皆さん、ぜひお試しください。

提供：市食生活改善推進員協議会

いま 現代に息づく 歴史の証

天草コレジヨ館開館20周年・
天草キリシタン館オープン記念シリーズ④

天草島原の乱② ～天草四郎～

天草四郎は、天草・島原の乱が起こった当時15歳で、出生地はこれまで宇土説や大矢野説がある一方、鍋島藩や細川藩の記録に長崎という記述があり、長崎出身だった可能性が指摘されています。容姿については、当時の証言をもとにした記録によれば、髪を後ろで束ね、鉢巻をして額に十字架をつけ、白い羽織はおりに裁付袴たつつけばかまという出で立ちで軍を指揮していたようです。また、尾張徳川家の蔵書を集めた蓬左文庫ほうさの「天草陣雑記じんざつき」には、四郎に妻がいたと受け取れる記述があります。原城本丸の四郎館に女性がいたこともわかっていることから、関連性が推測されています。

神の子として、さまざまな奇跡を起こして人々の尊敬を集めたとされる四郎。これまでとは違う一面が判明していますが、今なお謎多き存在です。



▲「天草四郎屏風」の一部
(北 八代・作＝天草キリシタン館所蔵)

【素】さんのご質問にお答えします。【素】さん、気のせいです。正直に申しますと、私はただ今「食欲の秋」を満喫中であり、どうにも止まりません。最近では、テレビコマーシャルに出てくる「食べたいことをなかつたこと」にできるサプリメント」に望みを託そうと思っています。【海】

9月1日号の編集後記で、【海】さんが「減量大作戦」を宣言しました。最近、私の目には【海】さんに、この作戦の効果が出ているように見えるのです。ただ、尋ねようにも何の変化もなかったときのことを案じて、二の足を踏む私。やはり、本人からの報告を待つことにします…。【素】

先月、地元で秋の祭りがありましたが、強烈な暑さでした。少しでも焼けないように努力をしたのですが、汗が油系なので鉄板で焼いたように真っ黒。せつかくの、よそ行き面が台なしになりました。おかげで暗いところでは、ワイシャツが歩いて見えます。【凡】

