



福田農場
専務取締役
福田 興次さん

土のほこりであります。
ところで蘇峰翁は詩人でもあり全
国には四百余の詩碑、記念碑が建て
られています。また、名付けの名人
で、阿蘇外輪山の大観峰をはじめ数

白壁の旧宅に、蘇峰翁を偲ぶ。

徳富蘇峰・蘆花兄弟の育った家は、
三段の石積みの上に長い白壁の土蔵
で造られた大きな家。
隣に親戚があったので、小さい頃
よく遊びに行きました。久しぶりに
訪ねてみると、旧宅の横や裏手を通
る道もそのまま、そのたまたま
は少しも変わっていませんでした。
二百年も前に建てられたとのこと。
中庭のみみじの木立派さがそれを
物語っています。土間には石組みの
大きな井戸、煉瓦作りのカマドがあ
って、何かモダンな雰囲気を出し
ています。時には、ざぼんなども
保存していたのでしょうか、回り廊
下の床板も一枚一枚、取りはずされ
るようになっていきます。



え、亀にまつわる話が数多くありま
す。奈良時代、称徳天皇に芦北の刑
部広瀬女という人が白亀を献上し、
そこから「宝亀」という年号ができ
た話。神代の昔、天草の鬼と芦北の
亀が競争した話。
また、地名にも亀の湯とも呼ばれ
ていた湯の尻。そして湯の鶴温泉や

最南端の造り酒屋「亀萬」。亀神社と
呼ばれている浜八幡宮など、亀
や鶴にまつわるものが数多く残って
います。
蘇峰先生の命名も、そのような土
地柄への深い洞察と、愛着から出た
ものではないでしょうか。

徳富蘇峰・蘆花旧宅

(水俣市指定文化財 昭和四十七年指定)
水俣が生んだ文豪、徳富蘇峰・蘆花兄弟
が幼時を過ごした家である。兄弟ともこの
家で生まれ、蘇峰は八歳まで、蘆花は三歳
まで住んだ後、父二敬に伴われて熊本市へ
移住した。

徳富家は、蘇峰の四代の祖先が、津奈
木手水(現津奈木町)の物庄屋兼代官とな
って以来、子孫が世襲したが、蘇峰・蘆花
はその直系にあたる。
この家は、文化年間に建てられたままで、
県下でも古い木造建築の一つといわれてい
る。屋敷約四百坪、建物二百坪も昔のまま
で、回り廊下に囲まれた中庭も往時のた
づまいを保っている。

心のふるさと 民話とわたし



感想文 6年
阿蘇町立水小学校
6年 麻生みささん



感想文 6年
阿蘇町立水小学校
6年 坂本尚美さん



感想文 6年
阿蘇町立水小学校
6年 佐藤えりさん

米塚のはなし

外輪山の一部を削って水がさーつとながれていったかと思うと、やっぱりとつてもなく大きな体だったんだと思います。外輪山の底から水がひいたところが、いちめに金の波に変わりました。外輪山にのぼって下をながめるととてもいい景色だったことでしょう。阿蘇は米がたいそうとれたとき、各地の貧しい人たちが米をわけて下さいとたのみにきた人たちに、もちをついてあげたたいわつのみこと。心はずみきってました。けれどももちがたなくなつたので、たけいわつのみことがみんなを米塚につれていき、みんなに米をわけてやる姿をそうぞうします。長い長い米をまつ人の列がおわつたかと思うと米塚の頭に穴があいてます。頭に穴のほけている米塚。みんなの役にたつた米塚。米塚の頭は永遠に穴のほけています。阿蘇にきたときは、この米塚を一度みて下さい。



阿蘇の国造りが始まるのは、ちようど神武天皇が大和の地に都をお定めになり国家統一に乗り出された頃の話。
天皇はお孫にあたる健甕龍命にお命じなされて、九州平定にさし向けられたんじやった。
さて、ミコトは日向をお鎮めになると、肥後国へ向かいなされた。そして、人々の暮らしをゆたかにせんと念じられ、農耕を教えひろめられたことじや。先づ米をおつくりになったんじやが、その米をもとに餅をつかれ、食物に困っておつた村人たちにお振舞なされたそう。村人たちはそれは大喜びしてな、ミコトを大明神様じやというてたえたんじやったとか。
ある日のこと、腹をすかした村人たちが大勢ミコトのあとを追いかけてきた。
そして、「どうぞお恵み下さい。食べる物を分けて下さい。」と口々に嘆願したということじや。心優しいミコトは村人たちをいたく哀れに思われたんじやのお。こころは餅をつくところがない。かわりに米をやる。そういわれると米塚の米を手のくぼでおすくいなされ、みんなに分けてやられたんじや。この米塚とは、阿蘇中で穫れた米を集めてうす高く積みあげてあったところ、ミコトがおすくいなった分だけクボミができて、あとあとまで残つてしまつたんじやと。これが今の米塚にまつわる話じや。



芋田楽

鼻をくすぐる、手づくりみその香ばしき。
阿蘇郡高森町上色見には、約七百年前、同地の了蓮寺建立の落慶と農作物の豊作の願いをこめて始めた田楽まつりがありました。
火山灰土に出来た「つるの子芋」やサワ蟹、タラの芽、豆腐などを竹串に



刺し、三年もの手づくり田楽みそをぬって囲炉裏のまわりで焼きます。炭火で何回も表裏を返しながらあぶりますと、田楽がほんのりと焦げ、あたりに香ばしい手づくりみその香りがたがよってきます。
そして一番の食べごろは、つるの子芋が知らせてくれます。地元でいう「芋が泣く」(ピューという音がする)というのがそれです。
青竹に入れたカッポ酒をくみ交わし、ピューと泣く芋を口にすれば、その素朴な味に、思わず郷愁をそそられることでしょう。
郷土料理研究家 松永喜美子
協力 高森田楽保存会