



元多良木町立久米小学校校長  
尾方 二男さん



# あわれ誘う

そもそもこの多良木という地は、

# 上相良盛衰の遺産。

球磨川のほとり、牛繰川との間の  
こんもりとした林のなかに、「王宮さ  
ん」とよばれている神社があります。  
この神社の楼門は、県内で最も古い  
唐様のもので、威風堂々とした風格  
が感じられます。

その境内の片すみ、ほんの一間  
四方位の、小さなお社が建てられて  
います。「若宮社」と言っているこの  
社は、今では誰一人としてお参りす  
る人もなく、さびれた姿になってい  
ます。

多良木という地は、  
遠江国相良荘から下向した頼景がこ  
の地(東の前)に館を構えたことに端  
を発します。頼景は、また、久米、  
湯前、水上、黒肥地の城主ともなり、  
第二代頼氏は、少し奥地に鍋城を築  
き上球磨統一に全力を尽しました。  
そして第七代頼久の時に、ここ王宮  
神社の楼門が建立されています。  
この頃までは上相良多良木家も盛ん  
で、大いに力をふるっていました。  
ところが第八代頼親に至り、下相良  
の山田城主相良長統のために、弟頼  
仙と共に殺され、遂に亡び、下相良  
の領下となってしまったのです。そ



の霊を慰める為に建てられたと言わ  
れているのが若宮社です。  
事の成り行きを知らない、見過  
されてしまいうような小社ですが、上  
相良二百三十五年の歴史の重みとあ  
われを感じてなりません。

上球磨、いや球磨地方のものをな  
している頼景館跡、青蓮寺、長蓮寺  
薬師堂、西光寺の宮殿造り、そして  
王宮神社の楼門。かくも勢威をほこ  
った、上相良代々の城主が、その時  
その時代に築き残した尊い建造物や  
仏像が静かに現代の動きをながめて  
いるようです。

歩いて一〜二時間でまわれると  
ころに集まっている、当時を偲ぶ文  
化財の数々。ひとまわりしたあとと楼  
門をくぐりぬけ、淋しげな若宮社に  
たたずむと、心までなごんでくるよ  
うです。

## 心のふるさと 民話とわたし



●感想文 阿蘇郡  
長陽村立長陽小学校  
3年 上田成美さん

●感想画 3年  
野角沙織さん

●感想画 2年  
浅尾香織さん

# 田にしと狐の かけくらべ

わたしは、この田にしときつねを読んで、田にしは、頭がいいなあと、思  
いました。わけは、「とびくらくらいをしよう。」と田にしが言ったとき、わたし  
は、もう負けて、田にしは、ないてしまうと思ったのに、きつねのしっぽに、  
ぶらさがってかかったので、それほどかちかちだったんだなあと思いました。そ  
して、頭がほんとに、いいなあと思いました。けれど、きつねもかわいそう  
です。あんなにかんばって来て、川や村をこえて、がんばったので、きつね  
だっけかちかちかだったと思います。でも、しっぽについていて、田にしがゴー  
ルに、ついたので、きつねは、そんななあと思いました。でもきつねが、  
「足ももたず。」と言ったとき、田にしは、おこつて、ずるをして、かちぬい  
たんだらうと思いました。わたしは、田にしみたいに、あんないいほうは  
は、できないから田にしは、よく考えたと思います。

### 「田にしと狐のかけくらべ」

あらまし

これは、阿蘇に伝わるお話です。  
むかしむかし、あるときに、田にし  
狐にとびくらくらい(駆けくらべ)をしよ  
うといひ出しました。  
狐はこれを知ると、「主はこしやくな  
足も持たぬごたるもんな、なにばいうか  
(足も持たぬような者が何をいうのだ)」と  
笑いとばしたそうです。  
しかし、田にしはさるもので、「何とて  
んいうがよか、一ちよ勝負しようじやな  
かか。」というので、共に並んで田にし  
の号令でとび出すことになりました。  
ところが、田にしは、「びーふーみ、さ

あとぶぞ」と言うなり狐の尻尾にびつた  
りとすいきました。そんなことは、露  
だに知らない狐は、一所懸命走ったも  
のですから、ひどく疲れて、あの田にしめ  
がどこまで来たかと振り返って見ました。  
その拍子に田にしは、いままてしっか  
りとくっついていて蓋をあけたので、そ  
の体は、一間(メートル)弱ほど先にはね  
落ちたのです。  
そうして、後ろをむいて自分を探して  
いる狐に、「主や、どこかい、おどんはも  
うここへ来とるぞ」と叫びました。びっ  
くりした狐は、自分よりも一間ほど先に  
いる田にしを見て、そをかけたそうです。  
このとびくらくらいご、足よりも頭を使っ  
た田にしの勝ちとなりました。



## くまもと



### 房切り大根と 油揚げの煮しめ 阿蘇郡長陽村

この地方の干大根は、地形上丸干しでは乾き  
にくいので、大根を蛇腹切りにして干してある  
のが特徴です。切り目が交差するよう、上下か  
ら切り目を入れると、元の長さの三倍位にのび  
その干し上げた形から「房切り大根」と呼ばれ  
ています。

軒先きに吊すだけで簡  
単に干し上がり、水につ  
けるとすぐに戻るうえ、  
味がよくなり込みなどの  
利点があります。また、  
癌の発育を抑え、動脈硬  
化を予防するとあって、  
近年、健康食としても見  
直されています。



#### 【材料】

房切り大根(干)一五〇g、油揚げ二枚、さやいん  
げん(又は青唐子)。調味料A: 出汁(又は水)三  
カップ、粉イリコ、カツオブシ(各々一〇g)。  
赤酒大さじ五。うす口正油大さじ二。こい口正  
油大さじ一。さとう大さじ一。調味料B: うす  
口正油大さじ一。こい口正油大さじ一。

#### 【作り方】

●房切り大根は、ぬるま湯でもどし、油揚げは  
油抜きしておく。●鍋に調味料Aと材料を入れ  
て火にかけて中火で煮込み、干大根が柔らかくな  
ったら調味料Bを加えて煮上げる。

★正油を二度分けて入れること。材料は大きいまま  
煮てあとで切り分けた方がきれいに煮上がる。

郷土料理研究家 松永喜美子