

◇住民◇企業◇行政と共に、全員が参加して  
 櫛浜のコミュニティ活動を推進  
 11月号 地域の 話・和・輪

## 太華山



「運河」、なんと心地よい響きだろうか。小樽運河、スエズ運河、萩の運河群。わが櫛浜堀川運河も趣のある運河だ。江戸から明治初期にかけ、徳山湾と笠戸湾を往来するには、大島半島を迂回して海路28キロを風や波の影響を受けつつ航行する必要があった。それらを解決した、この堀川運河。明治5年頃、後に第7区長を務めることになる藤田興次は、海運の発展に思いをはせ、半島を迂回しないで両湾を往復することのできる運河を掘ることを考えた。



測量結果や川の成り立ちから見て掘削可能と判断し、明治6年には、当時の第7小区戸長(村長)温品孫四郎が主任となって掘削事業が始められ、明治7年(1874年…今から138年前)4月に完成し、満潮時には20~30屯級の船が航行した。またこの周辺の低湿地の排水も良くなり一挙両得となった。この業績を称える2人の顕彰碑が、運河沿いにある道禄神社の東隣にある。

(詳細は、ふるさと櫛浜 32ページに、掲載されている)

本稿では、なぜこのような事業が可能になったかを考え、我々の生き方の参考に供したい。

- ① 向学心、探求心を持ち、人の役に立ちたいという志の高い人がいたことで、運河の掘削を考えた藤田興治は世界にも目を向けていたのではないかと考えられる。1869年、世界有数のスエズ運河がフランス人・レセップス氏により、堀川運河の5年前に完成している。藤田興治は、このことを学んで知っていたであろうと思う。スエズ運河はナイル川の三角州に大西洋と太平洋を結ぶ運河、堀川運河は鍛冶屋川の三角州に、笠戸湾と徳山湾結ぶ運河で、規模こそ違え、技術や考え方は世界と肩を並べるものであったと言える。
- ② 櫛ヶ浜の技術力は、あの太閤秀吉が朝鮮出兵で破損した船の修理を櫛ヶ浜で行っていたことで、今でも大工町の町名が残っているように櫛ヶ浜に造船技術が構築されたこと、また、大阪城築城用の石材輸送船にも関係したことなど、この伝統技術が村井喜右衛門の長崎で沈没したオランダ船引き揚げという日本初のサルベージ船につながり、櫛ヶ浜には技術力が在したことが解る。このように、郷土史を学ぶことにより櫛浜の誇りが見え、ふるさと愛につながることを念じてやまない。

櫛浜郷土史会 岩本 紀之

明治6, 7年頃山口県の行政単位は、(櫛浜公民館2階ロビーに村井周作さん制作の模型を展示をしています)  
 21の大区と266の小区に区分され、(ご連絡先) 櫛浜公民館内  
 徳山地域は第7大区、櫛ヶ浜地区は  
 第7小区に編入された。

(徳山市史・上 p756)

【スリー・リングズ】へ地域の情報をご投稿ください。

電話 0834-25-0555 Fax 0834-25-0511  
 mailアドレス kushi-comm@m2.ccsnet.ne.jp



櫛浜地区コミュニティ推進協議会

執行部 庶務係



楠浜地区コミュニティ活動

# 企業・商店協賛会員様のご紹介



楠浜地区コミュニティ推進協議会

企業・商店協賛会員のご入会、有り難うございます。

**UDトラックス株式会社**  
周南カスタマーセンター  
周南市栗屋830-1  
電話 0834-25-0400

**株式会社 ムネスエ**

下松市楠木町1-10-6  
電話 0833-43-1311

**株式会社 中電工山口東部支社**

周南市鼓海2-118-75  
電話 0834-36-3300

**有限会社 勝部義肢製作所**

周南市栗屋277-18  
電話 0834-25-2030

**佐伯 酒店**

周南市櫛ヶ浜47  
電話 0834-25-0143

楠浜地区コミュニティ推進協議会に個人会員・講座生会員  
企業商店協賛会員として、ご入会を賜り、誠に有難うございます。  
これからも皆様のご協力を頂き、地域と諸団体の方々と共に  
「後世に残せる、全員参加で、絆の集い楠浜コミュニティ活動」  
を推進して参ります。

今後ともご支援ご協力の程よろしくお願い致します。

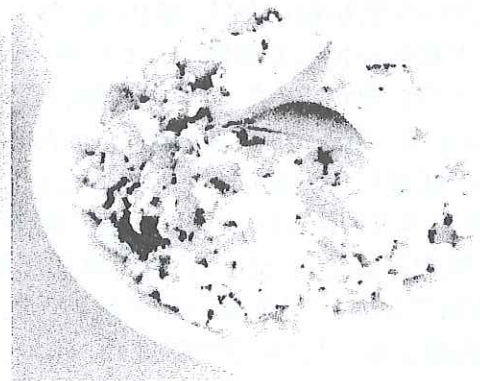
11月号の掲載は、9月21日～10月20日までにご入会の  
企業・商店協賛会員様を掲載させて頂きました。

## 郷土料理 つしま ご紹介

### つしま の レシピ

4～5人分 (楠浜婦人会)

材 料		調味料	
豆腐	1丁	砂糖	大さじ 4
干椎茸	5枚	塩	小さじ 1
人参	100g	醤油	小さじ 1
きゅうり	1本	酢	大さじ 5
しょうが	少々	サラダオイル	少々



- ① 塩小さじ1を入れたお湯の中に豆腐1丁をほぐして入れ、さっとゆでてざるに上げ、冷やします。
- ② 調味料:  
(砂糖大さじ4・塩小さじ1・醤油小さじ1・酢大さじ5)を合わせてボールに作っておきます。
- ③ 人参100gと生シイタケ5枚を千切りにして、サラダオイル少々で炒め、熱いうちに②の調味料の中につけます。これがポイントです。
- ④ ③の中に冷めた豆腐と千切りしたきゅうり(1本分)を混ぜて出来上がりです。

周南市櫛ヶ浜中町 三宅阿子さん (ご投稿)

### 郷土料理 つしま

その名前の由来については、よく解りませんが、江戸時代「櫛ヶ浜の漁民船団」により作られたとも伝えられ、親から子へと受け継がれてきて、彩りが美しく、酢の味がさっぱりしていて、つめたく冷やして、美味しく、酒の肴にもよく合う味わい深い郷土料理です。

美味しい豆腐や新鮮な小エビが、何時でも安く手に入った時代の櫛ヶ浜では、安価で、栄養豊かな、今風に言うヘルシーなメニューだったのですが、五目寿司を作るほどの手間と、材料費がかかるようになった昨今では、作る人があまりいないようです。懐かしいふるさととの味を忘れないためにも、いつまでも次の時代に伝えたい料理だと思います。

○楠浜婦人会では「郷土料理つしま」を後世に伝えるため、楠浜小学校と太華中学校で料理教室が開催されています。皆様も参加されてはいかがでしょうか。