



開かれた松浜軒の「不開門」。

私は「松浜軒」ということばに特別のひびきは感じません。というのも、私の祖母と妹は、松井家で「能」や「お茶」を習っていましたし、なによりも私自身、松井さんの次男祥之君と同級生で、小さい頃から、何度となく遊びに行っていたからです。「松浜軒」というより、「松井さん」といった方がピンとききます。

その当時の出入口は、裁判所前の産業道路側の勝手口であり、中に入ると古いお屋敷、広い庭園、大きな池……子供にとっては恰好の遊び場



日本文化デザイン会議
実行委員会委員長
徳住 章さん

今では、誰でも堂々と入れる門。目を閉じて思い起こすと、その門は威風堂々として、かつて一般には

開放されていませんでした。ある日、門が開いていて、誰かを待っているように、周囲があわただしく動いていました。しばらく見てみると、菊の御旗をひるがえしながら、その門の中に滑るように入っていく黒塗りの大型の車ロールスロイス。昭和三十三年、熊本国体開催中の事です。

了した。今、その広い庭園は、松浜軒として、ツツジ、山フジの花、かきつばた、肥後しょうぶ、水蓮、こうばね、鬼蓮といった色とりどりの花が、四季を通じて咲き誇っています。そこでは、遠い日の武家の栄華を垣間見たり、庭園をお殿様気分で見賞することが出来ます。そして、今は、誰でも堂々と「門」を通ることが出来ます。

私は、今秋熊本で開催される「日本文化デザイン会議」実行委員会の委員長として、東奔西走しています。最近、文化について、色々と考

えさせられることが多くなりました。文化というものを、これまでの固定観念にとらわれずに、面白くかつ真剣に考えてみようというこの会議。不開門が、開かれ、だれでも通れるようになったように、固定観念を破り、全ての人々が触れることのできる文化をつくりあげる一つのきっかけとなってくれたらと思います。

松浜軒

八代市北の丸町にある旧八代城主松井家の邸名である。

三代直之が元禄元年（一六八八）生母崇芳院のために建てたお茶屋で、当初八代海の浜辺に面していたので「浜のお茶屋」ともよばれる。正門は冠木門で、玄関は唐破風、浜床の造りである。茶屋は吹上になり、二層で池に面している。庭園は遠く阿蘇山から金峰山、雲仙岳まで借景にとり入れた古流（三斎流）の茶庭で、池と森が見事に調和している。広さは約九〇〇〇平方メートルあり、庭内には稲荷神社、兎宮の両社のほか、多層塔・六地藏塔・石灯籠など石造物が配置されている。池に咲く肥後菖蒲などは特に有名である。

興長以来、



心のふるさと民話とわたし

ポンポンカララン



ぼくは、このお話を読んでとてもおもしろかったです。へゴ坂のあなにだんだん大きい石をいれていくと、だんだんポンポンカラランという音が大きくなって、大きい石がないからといって、正直つかばあさんが自分からあなの中に入って、くのおもしろかったです。

ぼくはほんとにへゴ坂にあながあるのかなと思いましたが、ぼくは、大木場には、いったことがないけど、



大木場のあなの中にねずみの浄土があるのか、いってしらべたいです。そして、ぼくも、ねずみの浄土のあなにそっとお入りして、ねずみといっしょにもちつきをしたいです。

そして、なかよくなつて、ねずみとまつりをしたいです。もう一つ、欲ん深かばあさんが「ニャオウ」とねこの声をだしたら、なぜねずみがにげずにかみついたりしたのかなと思いました。たからものをぜんぶよこどりしようとしたからねずみがおこったのだと思います。



●感想文
芦北郡田浦町立
田浦小学校 3年
宮里和成さん



●感想文
3年
岩田恵奈さん

ポンポンカララン——あらまし

面白か音のする穴にまつわるお話。むかし、田浦^{大木場}に住んでいた正直つかばあさんは、ふとしたことでへゴ坂（うらじろの生い繁った坂）の珍しな穴を見つけたそう。穴は真暗でも見えんもんだから、小石を投げて見たそう。すると「ポンポンカララン、スケダッポン」と不思議な音がしたので、婆さん面白がってどんどん石を投げ込んだそうだが、遂に穴の中に入ってみることにしたそう。

さて、穴の中は、ねずみがいっぱいおって、餅つきばしよったと。婆さん、思わずいっしょに餅つきばしたそう。帰りには、土産物もいっぱいもらったと。これを聞いた欲の深かばあさんは、早速その穴を訪ねてみた。欲深い婆さんは穴の中の全部のまんば欲しかて思うて、いっちょ猫の声を出して、ねずみを追いついてやろうと企てたと。ところが、反対に、婆さんがけて、とびかかってきたと。欲深かばあさん、ひっかかれて、命からがら逃げ帰ったそう。欲の深いために、元も子もなくしたというお話。

味と器



いわし 鰯巻き 芦北町

甘夏の里で有名な芦北の海岸地帯では、四季を通して、近海でとれた活魚の味も楽しめます。

秋祭が近づく頃には、鰯にも脂がのり、各家では「鰯巻き」を作って



客を待ちます。鰯を塩で炙って酢洗ひし、酢味をつけたおからを巻いたものですが、これを肴に祭の夜や正月の酒盛りが賑わいます。

おからを使うのは、魚のくさ味を取ることを知った生活の知恵から生まれたものです。

郷土料理研究家 松永喜美子
器は高田焼（伝統工芸館提供）