



（右）フオウカス  
代表取締役  
鮎川 久雄さん

# 「赤門」との二度の出会い。



心のありようによって、突然本来の生命を輝かせて見せることがあるものです。日頃、熊本の観光ポスターやパンフレットなどの制作に携わりながら、その「生命の輝き」をいかに表現するかに腐心する毎日。「赤門」との二度の出会いが、私に何らかの手がかりを示唆してくれたのは確かです。

## 旧第五高等学校本館・化学実験場・表門

（国指定重要文化財昭和四十四年八月十九日指定）  
明治十九年（一八八六）の中学校令によって、全国五箇所に高等中学校が設置されることになり、熊本は、明治二十年五月に、第五高が設置された。本館（現在熊本大学資料館）は、明治二十一年二月に竣工し、翌二十二年八月に竣工、校舎は明治二十一年一月に着工、二十三年十月に竣工した。設計は文部省の四等技師久留正道と三等技師山口半六が担当した。学校建築ということから、赤煉瓦に白い石の帯を配した清楚なデザインでまとめられ、出入口、階段等に装飾面での工夫も凝らされている。

九年余りの東京暮らしの後、熊本に帰って来た私が、真っ先に訪れた場所のひとつが熊大でした。在学当時と比較して、キャンパスには車やバイクがあふれ、私が四年間を過ごした頃とは隔世の感がありました。そんな中で、当時と全く表情を変えずに私を迎えてくれたのが「赤門」です。学生時代、私は何度この門の間を行き来したことでしょうか。当時、この門が明治時代からの歴史あるものとは知っていても、特別に足を止めて見ることもありませんでした。それほど「赤門」は、熊大の風景そのものだったのかもしれない。それから十年、私の学生時代の空気の匂いを思い出させてくれたのは、学部の研究室でも、立田山の見える武夫原（グラウンド）でもなく、この「赤門」だったのです。

一年以上前になりますが、仕事の関係でこの「赤門」を改めて別の角度から見直す機会を得ました。県下の国・県指定の文化財を全てカラーで収録しようという出版の事業に、アートディレクターとして参加することになったのです。

九十年、おびただしい若者たちの青春を営々と見守ってきた「赤門」が、今なおこれ程新鮮な存在感をもって目の前にある。それは、不意を突かれたような驚きであり、快いショックでもありました。ひとつには、この「赤門」が、まだしっかりと現在に生きていることの証だったのかも知れません。



## 心のふるさと民話とわたし

# 向い原の太郎じゃ



●感想文  
植木町立桜井小学校  
3年 福岡 英知さん



●感想文  
3年 北尾 晴美さん

ぼくは、滴水にたぬきがいたなんてびっくりしました。ぼくのすんでいるものにもたぬきがいたらいいなあと思いました。どうしてかという、たぬきがいたらいっしょにあそべると、たぬきにばけかたをおしえてもらいたいからです。もし、ぼくが何かにはけるとしたら、犬やねこにはけてみたいですが、犬にばけたら、足がはやいで気持ちいいし、ねこにばけたら、高いところのぼつてけしきがよく見えるからです。きつと、いつものけしきとちがってみえるでしょう。滴水のわきやもんも、太郎じゃにだまされたからかわいそうだが、太郎じゃも、たぬきじゅるにされそうだったからどっちもかわいそうだなあと思いました。その後、人をだましたり、わるさをしなくなったので、よかったですなあと思いました。

## 向い原の太郎じゃ — あらまし

昔は、よく狸がおったようだが、鹿本郡植木町にも向い原（滴水あたり）の太郎じゃと呼ばれる狸がおって、化かしては悪さをしとったそう。

その夜も、植木のわきやもん（若者）が、飲み方の帰りに向い原を通りかかると、お爺さんに化けた太郎じゃが、近づいてきて、案内されたところな。わきやもんは、案内されたままについて行き、宿をとったまは良かったが、一夜明けると何とそこは肥壺小屋だった。カンカンに怒ったわきやもんは、早速、太郎じゃをひつつかまへに行つた。つかまえたはずの狸は、いつのまにか、木のかぶに変わってしまった。また、してやられたと、木のかぶを投げつけたと今度は、キャンキャン言つて、神棚へびんと飛び上がった。あら不思議、大黒さんが二体。どっちがどっちか見分けがつかない。と、村の年寄りが、「おまいりして頭を下げたつが、大黒さまだけん」と言つたので、試してみると

右の方がペコリと頭を下げた。村人たちは、「それっ」とばかりに浦えたが、おこただけで逃がしてやった。太郎じゃもそれからは、一向にいたずらをしなくなったというお話。



## 味と器

### とじこ豆

菊鹿町

大豆と黒砂糖を使ったおやつ菓子で、昔、菊池一族が岩にたてこもつた際、籠城食として作られたという言い伝えがあり、今では、秋祭りの盛り合わせ料理として使われたり、子供のおやつとして重宝されたりし



ている。作り方は、黒砂糖を少量の水で煮溶かした中に、粉とサラダ油を混ぜて火にかけ、途中であらかじめ炒っておいた大豆を加え、練り上げる。これを適量ずつ棒状にまとめ、竹の皮に包んで二十分ほど蒸し上げる。食べる時は竹の皮から取り出し、適

郷土料理研究家 松永喜美子  
（健軍黨 近重治太郎さん作）