



令和4年度 歴史・文化に関する お問い合わせ

今回は、2022年に市民の方からいただいたお問い合わせを一部ご紹介します。文化係は市民の方から歴史や文化に関するお問い合わせをいただくことがあります。お問い合わせに対し、はっきりとお答えできたら良いのですが、史資料が残っていません生活に根付いているために明

文化されていなかったりと、なかなか分かっていないことが多いのが現状です。ぜひ皆さんも、身の回りにある歴史や文化について疑問に思うことや、また些細な情報でも構いませんので、お気軽に文化係までご連絡ください。

①問：鳥羽神社は後鳥羽上皇にゆかりのある神社でしょうか？（島根県）

答：後鳥羽上皇（1180-1239）は承久の乱で敗れ山陰沖の隠岐へ流されたこととされていますが、串間市にもその伝承が伝わっています。宮之浦港の東側に「鳥羽」という集落があり、その昔、後鳥羽上皇が船で来られて上陸し、その後病気で亡くなられたので「鳥羽」という地名が付いたといわれています。鳥羽神社は小さな円形の小高い森に建っており、後鳥羽上皇の御陵（お墓）とされています。



鳥羽神社

②問：なぜ秋月氏は串間から高鍋へ移転したのでしょうか？（宮崎県）

答：理由ははっきりと分らないのですが、地理的な問題や情勢が関わっていたのではないかと考えられます。まず、秋月氏の串間の統治は天正15（1587）年にさかのぼり、豊臣秀吉の九州平定により秋月種長が現在の福岡県朝倉市から高鍋・串間へと転封（領地を他へ移しかえること）されることから始まります。織豊期の動乱から徳川政権下へと移り変わる過渡期で、慶長9（1604）年に高鍋へと移転しました。移転の理由として考えられるのは、①徳川政権下における情勢の安定化の中にあっても、13世紀以来伊東氏や島津氏に挟まれた場所である不安があったこと、②一見海と山に囲まれた要害（敵を防ぎ味方を守るのに便利）の地に見えますが、平地は狭く、貿易港の魅力低下や江戸までの交通の不便さによるのではないかと推測できます。



秋月氏の墓（右側が種実公、中央が種守公【種実公の五男、慶長十年没】左側が種実公の室（慶長五年没）

③問：南浦文之ゆかりの櫛間院龍源寺について教えてください（国富町／霧島市）

答：櫛間院龍源寺がいつごろできたのかは分かっていませんが、少なくとも今から700年前頃にはあったようです。当時の串間や日南を治めていたのは島津氏で、室町幕府と明国が行う日明貿易の寄港地となっていた千野湊（本城・崎田）や外ノ浦港（南郷）は島津氏にとって財政上の大事な港で、交易をするためには明国船との通訳のできる人物が必要でした。南浦文之はその役割を担った学僧（学問にすぐれた僧）の一人で、数々の功績の中でも有名なのは「文之点」とよばれる訓点法（漢文を読むために使われる文字や符号）を完成させ、漢文や儒学などの定着や普及に大きく貢献した人物です。櫛間院龍源寺は、私たちが想像する今日のようなお寺というよりは南浦文之といった学僧たちがいる貿易の拠点でした。櫛間院龍源寺は明治時代に廃止されたため、お寺は消えてしまうことになるのですが、今の旧市木中学校にありました。



龍源寺があった旧市木中学校敷地

- 参考文献＝串間市1996「串間市史」、松田禎雄1954「宮崎県福島郷土史」
- 問い合わせ先＝生涯学習課文化係 ☎55 - 1163

profile

脇元 正広
4月に配属された商工観光スポーツランド推進課職員。
キャリアがまだ定まらないですが、飲食店をはじめ市内の商工業を盛り上げていきたいです。



焼酎で乾杯！

profile

武田 類
食と酒に情熱を注ぐ総務課職員。
最近はお湯割りです。

くしまの
飲食店応援！

武田 類の

飲食店 放浪記

こんばんは、武田類です。今宵は、飲食店を応援したいと言ってくれた同志と放浪してきました。

ご紹介する飲食店は「忠次郎」さんです。鶏料理を中心に魚料理や鉄板焼きなどの居酒屋メニューが充実しており、店内は、カウンター3席と、個室が5室で個室の総席数は30席となっております。店主の石上新太郎さんは、都井出身。お父さんによく連れて行ってもらった居酒屋の鶏料理の味が忘れられなくて、料理人の道を決意。県内外の飲食店で修業をした後、平成15年に開業し、今年で20周年を迎えました。

さあ、「忠次郎」さんのおススメの逸品はこちら。
まずは、定番のもも焼き「大」（税込み1,300円）。
もも焼きは、みそ味やキムチ味など数種類の味があってどれかを選ぶのが迷うのですが、まずは塩味で、シンプルなお味だけに、素材の味がダイレクトに伝わってきます。肉は厳選したさつま地鶏を使用。噛めば



左から娘の星さん、店主の石上新太郎さん、娘の空さん

噛むほど溢れ出る鶏のエキスが至福の時間を演出します。

次は、豚ロースステーキ（税込み900円）。せつかくなので、同志レポートをお願いします。



初めまして！

脇元正広です。「忠次郎」さんといえば「鶏料理」というイメージでしたが、こちらにも絶品でした。肉は「あっちゃんポーク」で有名な吉田養豚さんのブランド豚を使用。新鮮なので臭みがなく、さっぱりとした上質な脂が喉を通っていきます。うまい脂をコクのあるお酒で流し込みたい。類さん、もう我慢できないのでお酒の紹介をお願いします。



お待たせしました。逸品に合わせるお酒は、もちろん

焼酎。

寿海酒造さんの「蔵の涙」です。全量



宮崎紅を使用し、3年以上貯蔵させた焼酎です。お湯で割ると湯気とともに昇ってくる宮崎紅の甘い香りが鼻腔をくすぐり、口に含むと、まろやかでふっくらコクのある味わいでした。

シメは、魚茶漬（税込み600円）。

鶏、豚ときて魚まで味わえるとは。旬の地どれの魚を使って丁寧に仕上げられており、調和のとれた魚と鶏の出汁が五臓六腑に染み渡る優しい味わい。幼い頃、熱を出して親に体をさすってもらったときの記憶が蘇るかのように、飲み過ぎた私をそっといたわってくれました。



本日も大変満足でした。ごちそうさまでした。
語り足りなかったもので、2人の心のオアシス、あのスナックに向かいますか。それでは行ってまいります！



忠次郎

- ・住所＝串間市東町29-2
- ・☎72-8515
- ・営業時間＝午後5時半～午後11時（L.O 午後9時半）
- ・定休日＝不定休