

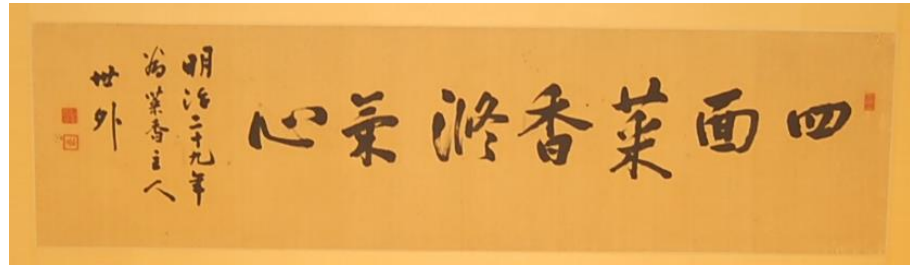
# 西の菜時記

特集：十朋亭 ～幕末の志士を陰で支えた山口の町人たち～

◆山口市菜香亭：〒753-0091 山口市天花1丁目2番7号 TEL:083-934-3312 FAX:083-934-3360◆

平成26年6月30日発行  
第33号

発行元：山口市菜香亭  
指定管理者  
特定非営利活動法人  
歴史の町山口を甦らせる会



菜香亭の大広間に掲げられている。雅号「世外」。井上馨の書。

上の扁額は、井上馨が還暦のお祝いをしたとき、宴席で書いたものです。「四面菜香滌氣心」（しめんさいかきごころをあらう）これは、「菜香亭に来ると心身とも清々しくなった」という意味。



(画像：山口県文書館所蔵)

## 明治政府を牽引した「外交の父」 菜香亭名づけ親 井上馨

「井上馨」といえば、明治の文明開花の時勢のなか日本の西欧化政策の一環で「鹿鳴館を建てた」のが有名です。美食家でも知られた井上馨は、故郷山口でもおいしい料理が食べられたらと、料亭の名を「菜香亭」として、山口の迎賓館として育てました。

## 雷親父と呼ばれて

明治になってからは大臣職を歴任し、欧米列強に肩を並べられるよう日本の近代化のために富国につとめた馨は財界にも強い影響力を発揮しました。「三井の番頭さん」とからかわれたことありましたが、政財界の垣根を縦横無尽に行き来し、肩書にとらわれることなく国造りの基礎となる楔を打ち立てていきました。ものすごい直観力と行動力と判断力：「雷親父」というあだ名があったのも、周囲より十歩も二十歩も先を行ってしまつた馨が周囲から理解されず、もどかしい思いをしたのではないかと察するところ



前列左から、井上馨・山尾庸三  
後列左から、遠藤勤助・井上勝・伊藤博文

五人のうち、井上馨と伊藤博文は五年の計画で渡英したにもかかわらず、わずか半年で長州藩のために涙を呑んで留学を断念。帰国の途につきました。元治元年三月でした。

## 苦勞報われず…無念!

帰国してからの二人の行動は、俊敏かつ大胆なものでした。六月横浜に着いた二人はイギリスの駐日公使オールコックに面会し、藩主を説得することを約束し、砲撃の延期をもとめました。六月二日イギリスの艦隊に乗せてもらって、大分県姫島まで戻ってきました。姫島から船にのり、三田尻に着き、それから身支度を整えるために山口の御用宿「十朋亭」に入りました。



姫島は国東半島から6km。南北に4km、東西に7kmの小さな島。

そこを拠点に藩主毛利敬親の御前会議に出席して、藩の幹部に対して四か国との戦いを止めるように説得を続けました。ところが、二人の意思はまったく受け入れてもらえず、結局二人がもつとも恐れていた「開戦」という決断が下されます。留学を諦め、三か月もの船旅の末のこの結果：胸をかきむしるような悔しい思いをしたのではないのでしょうか。

## ◆菜香亭市民ギャラリー出展作品紹介・予定表◆

### <市民ギャラリー出展作品の紹介>

山口っ子の絵と工作 えのぐる作品展  
—子どものアトリエえのぐる— 4/12~4/13



見つけた! ~山口のこんなところにフランス語~  
—エスカルゴ— 5/23~5/25



初夏の山口で「書友会10年の歩み書道展」  
—日本習字書友会— 6/4~6/9



出展ご希望の方は、2ヶ月前までにお申し出ください。  
(お問い合わせ) TEL: 083-934-3312  
FAX: 083-934-3360

### <平成26年度 市民ギャラリーの予定> 7・8・9月

月日	時間	タイトル	主催者
7/10 ~14	9時~17時 (最終日のみ15時まで)	オカカ二人展 ~在るカFe in 山口~	横田美佳 岡本真二
7/23 ~27	9時~17時 (初日のみ13時から)	やまぐちの風・光 ~山口県立大学モビルとあかり展~	山口県立大学
8/7 ~8/11	10時~17時 (最終日のみ12時まで)	山口の水彩風景画	水彩画同好会
9/11 ~15	9時~17時 (最終日のみ15時まで)	傘寿記念 亡母生誕100年記念	古林義弘
9/27 ~9/28	9時~17時 (初日のみ9時半から 最終日のみ16時まで)	やまぐち陶芸同好会 習作展 ~山口の土で作る陶器~	やまぐち陶芸同好会



## 郷土料理の思い出

菜香亭顧問 福田礼輔

祇園祭の夏が訪れると、おごうさん自慢の郷土料理であるチシャなますやイトコ煮などを思い出す。進取的風土と風雅に親しむ長州の、恵まれた海の幸とつつましい里の味を存分に生かしたふるさとの伝承料理菜香亭であった。



そのイトコ煮は四季をとわず冠婚祭礼はもとより、宴席にも出されるものでぜんざいほどしつこくはなく、さらりとした甘味には品格もある。もともとは山口、萩でつくられていたがいつしか県下全域にひろがったことで菜香亭ではイトコ煮をとくに輪島塗りの木皿を使用した。

おごうさんから聞いた作り方は『なるべく大粒のアズキを選び、よく洗って火にかける。しばらく煮ていったん火からおろし、水をとりかえて又火にかける。アズキの形がこわれないようにまた煮る。

別に昆布だしを用意し、シイタケ、カマゴコを入れもう一度煮る。煮汁は濁らせずアズキの形をくずれないようにする』と。もつとくわしかったが覚えていない。

日本の食生活全集の農文協版「山口の食事」には“イトコ煮のアズキは地元の新しいものに限る。山村ではアズキを一升びんに入れ保存する。イトコ煮は冷たいのがおいしいから温めることはしない。大変上品な良い味で、おつゆがぜんざいのごとく濁らず澄んでいるのが山口のイトコ煮である。”と掲載されている。

朝日新聞版「菜香亭紳士録」には次の記事が残る。『菜香亭3代目幸兵衛は井上馨に従って上京し上野精養軒で料理の修業にいそしみ、帰山以後は山口で初の西洋料理を出した。

創業以来、井上、伊藤、桂、山県、寺内が菜香亭を利用し、伊藤博文は菜香亭でワインも飲んでいる』と。

## 長州の危機を救うために

文久三年(一八六三)五月、長州ファイブがイギリス密留学のために横浜を立ちました。翌年元治元年(一八六四)に、長州藩が4か国を相手に攘夷戦争を始めるという新聞記事を見て、戦争を止めさせるためにイギリスから帰国を決意します。目を疑うほどの進歩をとげている西洋の技術力を目の当たりにして、長州藩に勝ち目なしと居ても立ってもいられなかったのです。