

シリーズ菊池遺産

(53)

問い合わせ先 企画振興課
☎0968(23)72550

地藏菩薩(いば地蔵)

昔から「いば地蔵」と呼ばれています。社内に供えられた小石を借りて日夜いばを刺したり、自分の歳の数の大豆を供えて食べるとたちまちいばが治り、お礼には歳の数の小石を供える、といひ伝えられています。しかし現在、小石はあまり供えられていません。



第ふるさと H25-1 号
推薦者：上木庭区

金比羅神社

天保12年(1842年)に、立山軍助氏の勧誘で創立されました。御祭神は大国主命、事代主命です。

明治から大正期にかけて、菊池郡中の寄付と巨区有志によつ



第ふるさと H25-2 号
推薦者：巨区

人権・同和教育シリーズ(110)

問い合わせ先 人権啓発課
☎0968(25)7209

子どもたちに残す社会

「子どもたちに部落差別は残したくないです」。穏やかな口調のなかにも差別への強い憤りが込められています。

あるお母さんは「出会いがあり結婚をすることになりました。しかし、優しかった私の両親は、相手が部落出身との理由だけで反対をしました。親の祝福を受けて結婚したいとの願いが強くあり説得を続けました。でも、両親は納得してくれず、私は遠くにいた姉の家に預けられました。しかし、結婚を諦めきれずにその後結婚しました。だから、子どもたちには、私たちのような思いをさせたくありません。学校では世の中の間違っただけでなく、いかにいかに教えてほしいと願っています」と話されます。

結婚に反対されていた両親も、娘の結婚に悩んでくれたことを後で聞かれたそうです。

歴史の過程で、私たちの意識には家柄、血筋を大切にすることといった間違っただけの価値観や、生まれた場所や境遇による偏見を深く植えつけられていました。そこから導き出された判断や行動は、喜びに包まれるべき人生の出発に影を落とす、

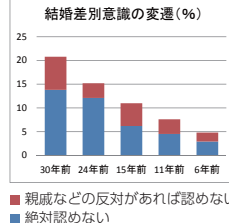
地域人権教育指導員 林 紀行

その周りの人も傷つけたのです。娘の結婚に反対された両親も心が重い日々を過ごされたのではないですか。

「今では3人の子どもにも恵まれ両親との行き来もできるようになりました」と話されるときは、笑顔が見られうれしそうでした。この体験を、お母さんはわが子に話をされます。それは、生まれによって人を偏見の目で見ることが間違っていることや、力強く生きていくと欲しいと願う親から子どもへ残してやる精一杯の言葉だったと思います。こういった体験を話す親の心中は、計り知れない苦渋に満ちていることを思うと胸が痛くなります。

「ここに生まれただけで差別されることはおかしい。自分に負けるんごつがなれば」と、祖父や両親から聞かされて育てられたお父さんともいます。その方もまた「部落差別を残したくない」と一念で、忙しい農作業、子育ての間を縫って夫婦で社会啓発活動を行ってくださいます。ご家族3世代にわたる引き継がれた活動です。

▼表1



に関する調査結果(表1)では、「生まれによって差別するのはおかしい」とする考え方が広がっていることがよくわかります。

一方、土地差別や身元調査につながる公共機関への問い合わせ、差別落書き、インターネット上の悪質な書き込みなどは各地で後を絶ちません。この現状は部落に対する偏見や誤った知識が、社会に潜んでいることの証です。偏見に対する批判を、自分の姿を隠して回避しようとする差別行為を見逃すことはできません。

部落差別をはじめあらゆる差別をなくす人権教育を学校で推進することや、啓発活動の継続によって「部落差別のない社会を子どもたちに残したい」という親の願いを実現しなければならぬと強く思います。

菊池グリーンツーリズム

ふるさと緑の便り
さくちふるさと水源交流館
☎0968(23)0102

家庭料理大集合！ 食の文化祭

昔ながらの行事食や地域に伝わる伝統的な料理、おばあちゃんの味・子や孫の世代に受け継がれています。菊池地域の食を見つめ直し、家庭料理にスポットを当てたおいしいイベントが「水源食の文化祭」です。

各地域の婦人部やグループなどが地域の味や伝統料理、創作料理を持ち寄る文化祭は今年で10回目。昨年は30種類のさまざまな家庭料理で会場が彩られました。展示・試食だけでなく、地域交流も行われるイベントです。例年は体育館を中心に開催されますが、今回は一部野外も含め、マルシェ(市場)的な雰囲気で開催予定です。地域の食を見つめ、次の世代に受け継ぐ食の文化祭に参加しませんか。

とき 11月23日(日)
午後1時～3時(予定)
ところ さくちふるさと水源交流館 北側棟付近一帯
参加料 1人千円
小学生以下は無料

長六里芋の田楽
塚原のつべ汁

わいふ一番館だより

問い合わせ先 わいふ一番館 ☎0968(24)6630

菊池渓谷の四季 安永隆敏

期間 ～11月9日(日)

渓谷から有明海へ流れる菊池川の源流近くに広がる、四季折々の変化、木漏れ日と夕景の良さを、愛好家として撮り続けています。

山岡由佳絵展「夢」そして「夢のつづき」

期間 11月11日(火)～24日(祝)

1980年京都市生まれ、滋賀県大津市在住のダウン症アーティストです。この度母親の郷里である熊本で初の作品展を行いますので、皆さんぜひお越しください。

廣田喜久男 風景写真展

期間 11月26日(水)～12月14日(日)

菊池渓谷と菊池市の身近な風景などを撮影し、展示しています。

まちかど資料館・企画展示室「菊池の古墳展」

期間 ～11月30日(日) 菊池市内十数カ所にのぼる古墳群は、4世紀から7世紀後半、古墳時代から白鳳時代にかけての約400年間に造られました。時代の変遷がなす、さまざまな古墳群の摩訶不思議な世界を紐解いていきます。

※休館日：月曜日(祝日の場合は翌日)

韓国発見シリーズ(40) ほんにちは金です



世界で2番目に臭い食べ物「ホンオフェ」

納豆のにおいが苦手な外国人は多い。実は韓国納豆が苦手な一人だ。しかし韓国にはもっと臭い食べ物がある。それも世界の臭い食べ物第2位である。それは「ホンオフェ」と言う。ホンオ(エイ)フェ(刺身)つまり、エイの刺身だが、新鮮な生の刺身ではなく発酵させた刺身である。発酵したホンオフェの伝統的な作り方は、エイの切り身を入れた瓶をわらや松の葉を発酵させた堆肥の上に置き、その発酵熱でエイを発酵させる。その期間は気温や日照具合によって違うが、暖かい日は2～3日、寒いときは1週間程度発酵させる。初めて食べた人の共通した反応は、強いアンモニアの臭いを突くにおいと味に驚く。なぜなら発酵ホンオフェは窒素化合物であるよう素とアンモニアとトリメチルアミン酸をたくさん含んでいるためだ。

発酵ホンオフェは2010年2月12日、韓国のテレビ番組で世界の悪臭醜酵食品に選定されたが、6230Au(アラバス)に選定された。



ター)だった。Auとは臭みの強さを測る機械の単位だが、これは納豆486Auの14倍だ。ホンオフェを口に入れたら深呼吸をする。それだけ臭い食べ物と知れる。世界で一番臭い食べ物として有名なスウェーデンのしんの缶詰「シュールストロミング」が8070Auである。その次が韓国のホンオフェなので、どれほどの威力がご理解いただけるだろう。

しかし、漬けたホンオフェは低脂肪高タンパク質アルカリ食品であると同時にスタミナ食品として愛されている。しかも高級料理で値段もかなり高い。漬けたホンオフェは普通マッコリ(濁酒)と共に食べる。他にはホンオフェと豚肉を古漬けキムチに包んで食べるサムハプ(三合)と言う食べ方がある。このような食べ方は韓国の西南部地方、特に菊池市と友好都市を結んでいる金堤市がある全羅道地方が有名だ。

韓国を訪問する際、勇気のある人は、深い味わいとコリコリした歯応えのホンオフェを一度試してみてもいいだろう。