



名護屋城跡の春(唐津市鎮西町)

この石碑は名護屋城、本丸跡に建っています。ここに、五層の天守閣、本丸、二の丸、三の丸などの建物があり、大坂城に次ぐ規模の城がありました。ここは、豊臣秀吉が大陸への壮大な夢の拠点としたところです。すぐ目の前には加部島、5〜10kmのところに向島、馬渡島、松島、加唐島、小川島があり、さらに名護屋から30kmほどのところに壱岐の島があり対馬、朝鮮半島となります。名護屋から釜山までは、およそ180kmだそうです。

ここは、大陸に渡るには立地の面から最適のところだったでしょう。眺めは素晴らしいです。

このころ、名護屋の地には、全国から秀吉の命を受け呼び集められた130余りの大名が在陣し、十数万人が暮らしていたといわれます。当時の跡が今も残っています。その一つが、太閤道跡や全国各地から呼び寄せられた大名の居城跡(陣跡)です。これらの陣跡をめぐるのが公民館講座「陣跡ウォーキング」です。

もう一つ、全国各地から名護屋にやってきた武将たちは地元に戻る時、妻や娘にお土産を買っていききました。その一つが、「名護屋帯」です。鎮西公民館では、この名護屋帯の制作教室を行っています。どなたでも参加できます。

鎮西公民館には、「陣跡ウォーキング」と「組紐教室」の講座があります。

### 歴史の詰まった馬渡島

唐津市の沖合に浮かぶ七つの島。その一つが鎮西町の馬渡島(まだらじま)です。その名の通りここは「馬」に縁の深い場所。朝鮮半島から馬が泳ぎ着いたなどの伝説もありますが、江戸時代には藩主の命によりこの島で軍馬も放牧されていたそうです。

見どころの一つが、優美な外観と内部を見学できるカトリックの「馬渡島教会」。

江戸時代後期に、厳しいキリスト教弾圧を逃れて今の長崎県外海地区のキリシタンたちが移住し住み着きました。現在の教会は昭和4年に、平戸市紐差の聖堂を解体移築してきたもの。現存の木造教会では最古ともいわれます。



●お問い合わせ  
馬渡島教会  
TEL 0955-18219044  
呼子教会  
TEL 0955-18213126

## 九州電力からのお知らせ

### 佐賀県・福岡県主催の原子力防災訓練に参加しました。

2023年10月14日、佐賀県と福岡県主催の原子力防災訓練が実施され、当社では本店及び玄海原子力発電所に対策本部を設置し、住民の皆さまの避難判断のための通報や発電所の事故収束など、様々な訓練を実施しました。

今後も、訓練を積み重ね、原子力防災対策の向上にしっかりと取り組んでまいります。



訓練風景

### 玄海町園児によるサツマイモの収穫体験を行いました。

2023年10月23日及び25日、玄海町次世代エネルギーパークあすびあ内のふれあい農園で、玄海町のあおば園とふたば園の園児によるサツマイモの収穫体験を開催しました。園児たちは、小さな体に力を込めてサツマイモを引き抜くと大歓声を上げ、先生たちに嬉しそうに見せていました。



あおば園の園児たち



ふたば園の園児たち

### 玄海原子力発電所



### 展示館50周年記念春のイベント開催のお知らせ

玄海エネルギーパークでは、昭和48年にオープンした当時の展示館から50周年を記念して春のイベントを開催いたします。ECOマジックショーや親子で楽しめるエア遊具、キッチンカーなどを準備しています。皆さまのご来館を心よりお待ちしております。



エア遊具

※写真はイメージです

2024年3月10日(日)

時間 9時~16時

場所 玄海エネルギーパーク  
(佐賀県東松浦郡玄海町)

詳しくは  
玄海エネルギーパーク  
公式サイトへ



#### 主なイベント

- ・みやものECOマジックショー※  
※開演予定時間11時と14時の2回
- ・エア遊具
- ・キッチンカー出店
- ・館内クイズラリー
- ・縁日(射的、輪投げ)
- ・ドローン体験



みやものECO  
マジックショー

地元の商品が当たる  
館内クイズラリー



キッチンカー  
出店



# 今日も給食「いただきます！」

## 唐津市西部学校給食センター新設

唐津市西部の小学校に建築中だった「唐津市西部学校給食センター」が昨年秋から始動。唐津市西部の小学校へ配食がスタートしました。最新鋭の環境や機器で調理された給食に、子どもたちも毎日笑顔で満腹になっています。



安全・安心でおいしい学校給食を提供するための新しい設備が導入された唐津市西部学校給食センター。毎日6,000食の給食を調理している。

自校方式からセンター調理へ  
東部に次いで西部にも新センター

子どもたちの学校生活で、毎日の楽しみがお昼の給食。「今日のおかずは何かかな?」と、午前の授業に気合が入ります。

もともと給食は、各校内の給食室で調理・配膳されてきました。昭和30年代後半頃から地区ごとにとまどめて調理を行い各学校に配送する「センター方式」が導入され、その後、佐賀県内でも給食センターの導入が進められてきました。唐津市においても、市域東部にある浜玉・厳木・相知・北波多各センター施設の老朽化に伴い、平成28年度に4センターを集約した「東部学校給食センター」が稼働を開始しました。そしてこのほど、旧唐津市や肥前・鎮西・呼子地区の各小中学校を対象とする「西部学校給食センター」が完成したのです。



あたたかいうちに各学校へ届けられる。

人も設備も徹底した衛生管理  
近年増加のアレルギー対応調理も

旧打上中学校跡地に新設されたこのセンター。立地の条件として、対象の24校まですべて40分以内で配達できる点が評価されました。衛生面でも保温の面でもこれなら安心です。

子どもたちの健康を守る給食調理において、味とともに何より重要なのが「衛生面」。ここでは、外部から納品された野菜や肉、魚や米など食材の下処理エリアと調理エリアなどが完全遮断され、衛生的に調理・配膳できるような設計になっています。

もちろん室内や機器の洗浄も丁寧に行われ、50名近い調理員も月2回の検便や毎日の健康チェックを欠かしません。近年注目される食物アレルギーのある子どもたちへも配慮され、別室調理で卵や乳製品、落花生などを除去した給食の提供が行われています。



おいしそうに給食を頬張る子どもたち。

「全部おいしいよ!」と笑顔満点  
家庭でも参考に

このセンターで毎日調理されるのは約6000食。限られた予算の中で子どもたちの成長に必要な栄養量を賄い、食材もできるだけ唐津市周辺のもの...というメニュー作りは大変です。勤務する5人の栄養教諭等が知恵を出し合い、毎日の食べ残しなども参考に子どもたちの好みをリサーチしながら献立を組み立てます。「基本は、日常の家庭の参考にしてみたい」と給食。お子さんが「これがおいしかった!」と言われるメニューを家庭でも作ってもらえたらうれしいですね!」

センターに隣接する打上小学校で、この日の給食時間の子どもの様子を撮影しました。6年生の教室では、当番の子たちがエプロン姿でできばきと配膳。まだ湯気の立つスープや人気の野菜入りメンチカツを頬張ります。「好きなのは揚げパンやちくわの磯辺揚げ」「佐賀名物のシシリアンライスもおいしい!」

1年生の教室でもにぎやかに食事中。「給食全部好き!」「この間お母さんに作ってもらった!」という子ども。栄養教諭のみなさんの努力と想いがしっかりと伝わっています。

●お問い合わせ  
西部学校給食センター  
TEL 0955-821-3500

## 百済武寧王がつなぐ絆

加唐島で誕生から古代交流

17

### 武寧王の生誕地は加唐島

「玄海に浮かぶ加々羅島 武寧王の里づくりを想いつつ 此の世を去る」の辞世の句を残したのは、唐津焼太閤三の丸窯の第7代江口宗山。氏は、1988(昭和63)年に組織された日韓交流の民間団体「サバルロード」(陶磁器の道)の会長でした。ここに始まった交流の歴史を振り返り、武寧王の1500年を垣間見えます。

『日本書紀』では百済25代武寧王の生誕地を筑紫の各羅島、生誕年月を雄略5年6月だと記しています。しかし韓国の文献には記載がなく、韓国ではこの『日本書紀』の記述を日本側の恣意的なものだと見ていました。また『日本書紀』の「各羅島」とは果たしてどの島を指すのか。加唐島では「朝鮮の偉い王様の生まれられた島」との伝承があるに過ぎず、松浦に関する古文書には武寧王生誕の話は紹介程度。ところが、筑前の国学者・伊藤常足により1841(天保12)年に完成した九州全域の詳細な地誌『太宰管内志』の中に各羅島が紹介されています。それによると、各羅は加加羅と読み、伊藤の師である国学者・青柳種信の言として、松浦郡呼子の浦沖に加唐島があり、これが武寧王の生まれた各羅島だと比定されているのです。

1971(昭和46)年、韓国公州市宋山里古墳群から武寧王陵が発見され、出土した墓誌が『日本書紀』の記述を裏付ける証になり、世界遺産登録で東アジアの歴史が見直されたことは、皆さんご承知のところ。これを機に日韓の歴史学者や民間人が多く加唐島を訪れたのですが、鎮西町や町議会は対応に苦慮しました。当時は韓国による日本漁船の拿捕(だぼ)事件や肥前名護屋城と朝鮮半島との歴史

など、難しい日韓関係だったのです。そんな中、私は冒頭のサバルロードを立ち上げて韓国の人々と民間交流を開始。これが現在の「まつろ・百済武寧王国際ネットワーク協議会」と発展しました。この交流からは韓日伝統文化協会の超萬齋(チョウマンゼ)会長や文暉鉉(ムンギンヒョン)慶北大学教授とつながりを持ち、2000(平成12)年の韓国歴史学会で「武寧王の出生地は佐賀県鎮西町加唐島」とする論文の発表に結実しました。その論文を基調に2002(平成14)年に加唐島で日韓の関係者が参加して武寧王の第1回生誕祭を開催。国際シンポジウムも開催しています。

2004(平成16)年、福岡市博物館が「秘められた黄金の世紀展・百済武寧王と倭の王たち」を開催。そして2015(平成27)年には悲願だった九州国立博物館での「古代日本と百済の交流・大宰府・飛鳥そして公州・扶餘」が開催されました。この特別展の準備として3年にわたって古文書や学会の論文・寄稿が研究され、それを集約した記事が九州国立博物館発行の紀要「東風西声」第9号に掲載され、その中で百済25代武寧王の生誕地は、唐津市鎮西町加唐島のオビヤ浦とはつきり比定されたのです。

唐津は東アジアの門戸。百済文化と桃山文化を千年を超えてつなぐ地理的利便性を有する地です。これまで日韓交流で共に歩いてきた名護屋城博物館も昨年10月30日に開館30周年を迎え、また来年には日韓国交回復60年を迎えます。武寧王がつないだ日韓の輪を私たちは今後も広げていきます。お互いが「近くて近い国」になることを信じながら。



まつろ・百済武寧王国際ネットワーク協議会顧問 熊本 典宏 (唐津市鎮西町)

## プロの味を我が家に



### 和酢味噌の花の菜とイカ

材料	作り方
<p>【酢味噌】 白味噌300g、卵黄3個、砂糖50g、酢80g(作り置き分も含めて多めの分量)</p> <p>【食材(2人分)】 甲イカか水イカ(胴の部分)100g、菜の花1/2束程度、ワカメ(乾燥でも増減でも)適量、塩少々</p>	<p>①酢味噌を作る。ボウルに白味噌と卵黄、砂糖を入れてよく混ぜ合わせる。</p> <p>②①に酢を少しずつ加えながら溶きのばす。酢を後で加えるとダマにならない。</p> <p>③イカは皮をむいてさつとゆでてそぎ切りにし、菜の花も塩ゆでて食べやすく切る。ワカメは水でもどしてざく切りに。</p> <p>④③を器に盛りつけて、②の酢味噌をお好みの量かける。</p>

ワンポイント / 余った酢味噌は冷蔵庫で1か月程度保存できます。

唐津の名所「旧高取邸」や「旧大島邸」のそばにある、懐石料理の「ひら田」。京都での修業経験のあるご主人平田智準(ともは)さんが奥さんと営む店は、季節ごとの食材を生かした品格ある味ともてなしが評判。ご夫婦の穏やかな人柄で、肩ひじ張らずくつろぎながら料理を楽しめるお店です。

●ひら田  
唐津市北城内1-3-12  
TEL 0955-174-0351



そんな平田さんに教わるのは、あえ物などでよく使う「酢味噌(みそ)」。これをプロならではの味にするのは、「卵黄を混ぜること」だとか。味にコクと深みが出て、色も鮮やかな黄色に仕上がるのです。多めに作れば冷蔵保存も可能。今