

このページは、小・中学生に向けて  
梅光学院大学子ども学部子ども  
未来学科(地域共生ゼミ)の学生が  
作っています。

※イラスト 渡邊志帆さん

# しものせき キッズページ



▲川棚のクスの森イメージ  
キャラクター「クスジー」

かわたな もり い  
「川棚のクスの森へ行こう！」



▲幹周りが11.2メートル、高さ27メートルもある「川棚のクスの森」。  
近付くとその大きさにびっくり！

皆さんは下関にあるパワースポットを知っていますか。豊浦町川棚にある「川棚のクスの森」がその一つです。パワースポットとは、その場にいるだけで元気が出たり落ち着いたりする場所のこと。今回は、その川棚のクスの森を紹介いたします。

## クスの森の歴史



川棚が誇る国指定の天然記念物「川棚のクスの森」。樹齢は約1100年と、平安時代生まれで、今も立派な伸び盛りの大木です。実際は一本の「クスの木」ですが、その大きく伸びた枝が森のように

見えることから「クスの森」と言われています。全国的にも珍しいこのクスの森がここまで大きくなったのは、その昔、この木に悪さをするとたたりがあると住民たちに恐れられ、ご神木として奉られてきたからだと言われています。木をよく見てみると、なんと、伸びた枝の重さに耐えきれずに折れた枝から芽が出ている木もあり、ご神木の生命力を感じさせられます。かの有名な俳人・種田山頭火もここを訪れ、感動のあまり「大楠の枝から枝へ青あらし」と詠んでいます。

## 雲雀毛の名馬の伝説



天文年間(1532～1554年)のある年の春の出来事でした。川棚近くの室津という小さな村で、一頭の雲雀毛(黄と白のまだらで、たてがみと尾が黒い馬)の子馬が産まれました。名馬の子孫で、母の声を求めて蓋井島まで何度も泳いで往復しているうちに、立派な馬に成長していました。時の領主・大内義隆公に献上するようにとの命がくだったほど、立派に育っていたのです。

この馬は野生に近く、人が来ると砂煙を立てて逃げるので、誰も

近寄ることすらできませんでしたが、ある一人の豪族が捕え、献上を果たしました。雲雀毛の馬は乱戦の中で活躍しましたが、流れ矢に当たったけがで死んでしまいました。その後、クスの森の根元に埋められ、「クスの森霊馬神」としてあがめられました。

## みんなの力でクスの森を守ろう



この素晴らしい神木が1100年も残っているのは、地域の人たちがこの木を愛し、後世に残していこうと熱心を守っているからです。木の周りが無残に荒れ果てているのを見て何とかしようと、今から約30年前、豊浦町内で28人の方が「クスの森を守る会」を結成しました。それから、クスの森をきれいに整備し、このクスの木を守ってきたのです。今も、この場所は地域の交流の場であり、地域興しの場となっています。駐車場も整備され、市外からも多くの方がクスの森へ見学に来て、その壮大さと荘厳さに驚いています。皆さんも、まだ見ていない方はぜひ一度、訪れてはいかがでしょうか。

◆川棚のクスの森◆  
住所 豊浦町川棚下小野



5月号の編集記者(左から)  
村田宏仁さん、渡邊志帆さん



▲「クスの森」の横にある山口県出身の種田山頭火の歌碑。



▲普段は触れませんが、イベントのときは直接触ることができます。

# 元気

## まち物語

2014.5



### 下関短期大学 下関「食」ゼミ

昨年8月にゼミの木村秀喜教授は、大会への参加を学生に提案し、話し合いの結果、研究テーマの一つであり、野菜をたくさん取れる「けんちょう」を丼物にして、出品することにしました。

も作り直したことも苦労したとは思いませんでした。全て楽しい思い出です」と語ってくれました。下関「食」ゼミでは、これからも郷土料理や地域の食材をテーマにした「食」の研究を続けていきます。

「食」は生命の基本であり、生きる力の源です。一方で、生活様式の多様化などに伴う食生活の乱れは、地域の食文化の衰退などさまざまな問題を抱えています。この「食」について、研究を重ねているのが、下関短期大学の下関「食」ゼミです。ゼミでは、学生が各自でテーマを定め、調査と魅力を探ります。

### S-1g(エス・ワン・グランプリ)大会

国立循環器病研究センターは、「ご当地かるしおレシペプロジェクト2013 S-1g大会」を開催しました。S-1gとは、Salt(塩)マイナス1グラムの略で、ご当地食材を使って塩分を減らしながら、うま味を引き出す調理方法というものです。

### 地域の食文化を守り育てる

「けんちょう」とは、山口県の郷土料理の一つで、大根・人参などの野菜と豆腐を油で炒め、少量のだし汁などで煮たものです。減塩しても、おいしくするためにはどうしたらよいかと試作を重ね、きのこ類を入れるなどの工夫をした結果、下関「食」ゼミは、12月に1次審査を通過し、1月23日の決勝進出が決まりました。

決勝には木村教授の他、2年生の兼田麻紗子さんと松永恭子さんが出場。会場では下関から持ち込んだ地元食材を使ってけんちょう丼を作った後、3分間という限られた時間の中でけんちょうの魅力を説明しました。その結果、審査員に郷土料理に対する思いが届き、下関「食」ゼミは「優秀賞」を受賞したのです。兼田さんは「冬休みに試作したことも、発表内容を何度

### ★下関短期大学で「おやじの味料理教室」開催★

回5月24日(土)午前10時～午後1時30分 定24人(抽選) 料1200円 申込復はがきかファックスで、(7才)と、ファックスで申し込んだ場合はファックス番号も書いて、下関短期大学栄養健康学科(〒750-8508 市内桜山町1番1号 083-228-2179)へ。

下関短期大学栄養健康学科 (083-223-0339)

- ① 唐戸魚食塾を手伝う学生。魚食塾終了後、けんちょう丼を試作しました
- ② 決勝会場の相愛大学(大阪市)に到着した松永さんと兼田さん(左から)
- ③ けんちょう丼、市役所の地下食堂で販売中!(5月30日まで)
- ④ けんちょうについて学祭で発表したゼミ生の朝野さん
- ⑤ 受賞を喜びゼミのメンバー

