

⑤ぶち好き！しものせき お買い物券

答え ④大好き！しものせき お買い物券

解説 消費の低迷等厳しい経済状況にある下関市の活性化を図るために、下関市の協力を得て2億2千万（プレミアム分2千万円）を発行しました。

《特産品》

🍄 Q182 フクといえば下関。下関で水揚げされるフクの種類もたくさんあります。さて、この中で一番高く値のつくものは、天然のなにフクでしょうか。

- ①サバフグ ②シマフグ ③トラフグ ④カラス ⑤マフグ

答え ③トラフグ

解説 フクのなかでいちばん高値がつくのは、トラフグです。特に天然ものの生きたトラフグは、フクの仲間の中でも最高級品としてととして取引されています。

🍄 Q183 フクは種類によって毒のある場所が違い、毒を安全に除去するために、素人が処理をしないで資格を持ったフグ処理師が調理することになっています。さて、このフクの毒はなんという名前でしょうか。

- ①青酸カリ ②テトロドトキシン ③テロドクキシン
④キタマクラチシ ⑤テッポウドクシン

答え ②テトロドトキシン

解説 フクの毒の成分はテトロドトキシン。もともと細菌が生産したものが餌となる貝類を通して生物濃縮され、体内に蓄積したものと考えられています。餌の種類を変えて養殖すると、同じ種であっても毒が少な

かったり、全くない場合があることから推定されています。しかし、フク毒についてはまだ解明されていない部分が多いのが実情です。

🍡 Q184 下関には、フク専門の南風泊市場があります。元々は唐戸市場でセリをしていましたが、手狭になったのとフクを獲った漁船が入港するのに不便だったことから、彦島にフク専門の卸売市場を造ったものです。さて、このフク専門の南風泊市場の南風泊はなんと読むでしょうか。

- ①みなみかぜどまり ②なんふうはく ③こちどまり
④はやどまり ⑤はえどまり

答え ⑤はえどまり

解説 フクは、もともと他の魚と一緒に唐戸市場で水揚していました。フクの漁獲高も増え、船も多くなり大型化して、唐戸漁港には接岸しにくくなりました。そこで、彦島の南風泊へフク専門の市場を造ったのです。

🍡 Q185 フク料理の中でもいちばんの花はなんとと言っても「フク刺し」です。おいしいフクの味とは別に、フクの半透明の身により浮き出る美しいお皿の文様、そして工夫をこらした盛り付けとによって、食べる前からお客様の目を楽しませてくれます。工夫を凝らした盛り付け（技巧盛）は、料理人の腕と工夫によってさまざまで、孔雀盛、牡丹盛、鶴盛などがありますが、いちばんポピュラーな盛り方は下の内のどれでしょうか。

- ①菊盛 ②桔梗盛 ③薔薇盛 ④百合盛 ⑤桜盛

答え ①菊盛

解説 ふく刺しは、ふく料理のメインです。フクのおいしさに加えて、食べる前の美しい刺し身の盛り方に心ときめかせられます。皿一杯に並べられた半透明の薄い身と皮の白と黒、赤いもみじおろしにヒレ、ネギの緑を配したふく刺しは、他の魚の刺身と比較できないほどすばらしいも

のです。また、皿の絵が薄く浮き出て見え、盛り方も工夫されています。技巧を凝らせた職人の技が、鶴や牡丹、孔雀盛などを生み出しています。そして、いちばんよく見られるのが菊盛のようです。

● Q 186 秋から冬とフクのシーズンですが、このシーズンが終ると下関ふく連盟が主催するふく供養が行われます。このふく供養は毎年同じ日に開催されますがそれはいつでしょう。

- ① 2月9日 ② 3月29日 ③ 4月9日 ④ 4月29日
⑤ 5月9日

答え ④ 4月29日

解説 「秋の彼岸から春の彼岸まで」といわれますが、フクのシーズンに別れを告げる「ふく供養」は、毎年4月29日に、彦島の南風泊市場で行われます。「ふく供養」は昭和5年（1930）3月に関門ふく交友会が始めたのが第1回といえますから、戦時中に一時中断しましたが、すでに80年近い歴史を持つことになります。

Q 187 下関では「フグ」のことを「フク」と呼ぶと、よく言います。フクは福だから縁起がいいし、フグは不遇、あるいは不具に通じるから、フクの本場しものせきでは「フク」と呼びますという説明もします。しかし、下関では戦前にはそんな注釈なしに無意識にフクと呼んでいたようです。千年以上も前に書かれた「倭名類聚鈔」^{わみょうるいじしゅう}に書かれた文字を見ても、大昔からフクと呼ばれていたようです。さて、これに書かれていた文字は次のうちどれでしょう。

- ① 布久 ② 不九 ③ 府久 ④ 夫苦 ⑤ 富玖

答え ① 布久

解説 下関では「フグ」のことを「フク」と呼ぶと、よく言います。フクは福だから縁起がいいし、フグは不遇、あるいは不具に通じるから、フク

の本場しものせきでは「フク」と呼びますという説明もします。しかし、下関では戦前にはそんな注釈なしに無意識にフクと呼んでいたようです。千年以上も前に書かれた「倭名類聚鈔」には「布久」と書かれていて、にこらずに「フク」と呼んでいたことがわかり、下関での呼び方のほうが古いのではないかとされます。

- 🍣 Q 188 フクは、その毒のため武士は決して大っぴらに食べるのできない魚でした。長州藩でも、フクで死んだらお家断絶ときびしく禁じていました。明治になってもフクは公には食べられておりませんでした。明治20年（1887）の暮、政府の高官のある人物が下関の春帆楼に立ち寄ったとき、大しけで魚がなく、女将がお手討覚悟で、あったフクを料理して出しました。その政府高官は「こんなにうまいものを禁じる理由はない。」と明治21年（1888）禁令をといたという話があります。このことから春帆楼はフク料理公許第一号といわれています。さて、このときの明治政府高官はだれだったでしょうか。

- ①井上馨かおる ②木戸孝允 ③山縣有朋 ④伊藤博文
⑤大村益次郎

答え ④伊藤博文

解説 フクは、その毒のため武士は決して大っぴらに食べるのできない魚でした。長州藩でも、フクで死んだらお家断絶ときびしく禁じていました。明治になってもフクは公には食べられておりませんでした。明治20年（1887）の暮、伊藤博文が下関の春帆楼に立ち寄ったとき、大しけで魚がなく、女将がお手討覚悟であったフクを料理して出した。伊藤博文は「こんなにうまいものを禁じる理由はない。」と明治21年（1888）禁令をといたという話があります。このことから春帆楼はフク料理公許第一号といわれています。また、「春帆楼」という名前は伊藤博文が名づけたといわれています。

- 🍣 Q 189 文禄の役するとき、肥前名護屋城に向かう兵士たちが、下関でフクを食

べ、毒に当たって死ぬものが続出したため、時の権力者はフクの「禁食令」を出しました。それ以来フクは、武士は決して大っぴらに食べるのできない魚でした。さてフクの「禁食令」を出した人はだれでしょうか。

- ①織田信長 ②豊臣秀吉 ③徳川家康 ④徳川家光
⑤徳川綱吉

答え ②豊臣秀吉

解説 朝鮮出兵をした文禄・慶長の役（1592～1598）のとき、出兵のために集まった武士が下関でフクを食べて相次いで死亡。君主のために死すべき武士が、フクの毒によって死亡するのを防ぐため、豊臣秀吉が「ふく食用禁止の令」を出しました。しかし、庶民の間にはふく食文化は根強く残り、江戸時代には武家には禁止されているにもかかわらず食べられていたようです。

●Q190 ウニは、漢字で様々な表記がされています。加工品はよく「雲丹」と書かれているのが一般的なようです。しかしウニのことを「海栗」、「海胆」とも書き、あるいは「宇爾」「宇仁」と書いたりしていたこともあるようです。外国での表記を見ると、英語では seurchin、ドイツ語では seeigel などと書いて、陸にいるある動物になぞらえています。さてその動物とはなんでしょう。

- ①ネズミ ②モグラ ③アルマジロ ④ヤマアラシ
⑤ハリネズミ

答え ⑤ハリネズミ

解説 ウニは、漢字で様々な表記がされています。加工品はよく「雲丹」と書かれているのが一般的なようです。しかしウニのことを「海栗」、「海胆」とも書き、あるいは「宇爾」「宇仁」と書いたりしていたこともあるようです。外国での表記を見ると、英語では seurchin（海の

ハリネズミ)、ドイツ語では seeigel (海のハリネズミ) などと書いています。オランダ語、ポルトガル語、ロシア語も同様です。

🌐 Q 191 わが国沿岸は、ほとんどウニの生息地で、その種類は約100種に及んでいるといわれています。しかし、生産が多く漁業上重要なのは、6種類です。エゾバフンウニ、キタムラサキウニ、ムラサキウニ、アカウニ、シラヒゲウニともう1種類はなんというウニでしょうか。

- ①ジンガサウニ ②バフンウニ ③ギュウフンウニ
④ラップウニ ⑤サンショウウニ

答え ②バフンウニ

解説 わが国沿岸は、ほとんどウニの生息地で、その種類は約100種に及んでいるといわれています。わが国で食用に供せられている種類は14種2変種の16種類が知られていますが、日本の漁業産業上重要なウニは次の6種でしょう。エゾバフンウニ、キタムラサキウニ、アカウニ、ムラサキウニ、シラヒゲウニ、バフンウニです。

Q 192 ウニの加工品の主力となっているアルコール漬けの瓶詰を考案したのは、下関が最初でした。そのいわれは、明治初期に六連島むつれ しまのあるお寺にかかわるものです。さて、このお寺は、何というお寺でしょうか。

- ①西教寺さいきょうじ ②極楽寺 ③西楽寺 ④海晏寺かいあんじ ⑤雲丹寺

答え ①西教寺

解説 ウニの加工品の主力となっているアルコール漬けの瓶詰を考案したのは、下関が最初でした。そのいわれは、明治初期六連島に灯台を設置したのに伴い、外航船の出入りが増加し、外国人パイロットがしばしば六連島の西教寺を訪ね歓談に興じるようになり、その席で小鉢の生ウニに誤ってお酒をこぼし、それを食べた和尚が大変おいしかったので、島のウニ加工業者に試作をさせて完成したというものです。

Q193 近代捕鯨で繁栄した下関には、捕鯨に関する建物や記念碑などが多く残されています。以下の説明のうち、誤りはどれでしょうか。

- ①近代捕鯨の功労者、岡十郎と山田桃作は明治32年（1899）日本初の近代（ノルウェー式）捕鯨会社・日本遠洋漁業(株)を創設し、下関に出張所を置きました。同社は後、東洋捕鯨(株)となり、さらに日本捕鯨(株)、そして日本水産(株)となります。二人の顕彰碑が日和山公園に建っています。
- ②トロール漁業創始者である国司浩助は、昭和9年（1934）東洋捕鯨(株)と日本産業(株)を合併し、日本捕鯨(株)（後の日本水産(株)）を設立。同年、日本で初めて南氷洋捕鯨に進出して、捕鯨王国日本の地位を築くのに貢献しました。
彼の顕彰胸像が火の山公園にあります。
- ③大正15年（1926）建設の「旧日本捕鯨別館」（岬之町）が岬之町に残っています。この建物は、下関が商業捕鯨の基地として繁栄した象徴の一つです。
- ④中部幾次郎は昭和11年（1936）、大洋漁業（現・マルハ）の本社となる建物を竹崎町に新築。同年、南氷洋捕鯨に出漁します。現存するこの建物も、下関が捕鯨で繁栄した象徴の一つです。
- ⑤長府の関見台公園には、昭和33年（1958）に大洋漁業が建設し市に寄贈した「鯨館」（内部は鯨の資料展示室。現在閉鎖）があります。全長25mの白長須鯨が山上を泳ぐこの建物も、近代捕鯨華やかかなりし頃の下関の象徴です。

答え ②

解説 国司浩助の顕彰胸像は日和山公園にあります。下関は戦前・戦後にかけて商業捕鯨の基地として繁栄しました。我が国最大の捕鯨会社であった大洋漁業(株)は下関が発祥地ですが、日本水産(株)の捕鯨発祥地も下関です。下関は近代捕鯨発祥の地といえます。中部幾次郎は戦後、鯨肉は大切な蛋白源であるという考えから捕鯨再開を連合国軍総司令部（GHQ）に働きかけました。彼は、昭和21年（1946）、

GHQからの「大洋漁業に一船団の捕鯨を許可する」という知らせを聞きながら永眠します。昭和21年（1946）から捕鯨が再開され、下関は鯨によって戦後復興を遂げたと言えるほどの繁栄をもたらしました。昭和61年（1986）商業捕鯨は一時停止されます。平成10年（1998）、下関港から南氷洋へ向けて「南氷洋鯨類捕獲調査船団」が出港しました。以来、下関から連続して調査捕鯨の船団が出港しており、今も下関は「鯨の町」です。平成13年（2001）開館の、しものせき水族館「海響館」1階の無料開放ゾーンには、日本で唯一の白長須鯨しろながすくじらの骨格標本が展示されています。海響館の隣には、「くじら感謝碑」も建立されています。平成19年（2007）から下関漁港で捕鯨船第二十五利丸としまるの係留展示（一般公開）を期間限定で実施しています。下関市立大学には、平成19年（2007）に鯨資料室が開設されました。また、下関には鯨料理が味わえる店や鯨商品のお土産などを販売する店が多数あります。

（以上は「下関くじら物語」下関市農林水産部水産課発行などによる）

● Q194 平成14年（2002）、下関で第54回国際捕鯨委員会年次下関会議が開催されました。さて、この国際捕鯨委員会は英語のアルファベット3文字で表わされますがそれは下のうちどれでしょう。

- ①ICU ②IBM ③IMF ④ILO ⑤IWC

答え ⑤IWC

解説 平成14年（2002）、海峡メッセ下関を会場に、第54回国際捕鯨委員会年次下関会議が開催されました。下関は戦前戦後を通じて商業捕鯨の基地となっていましたので、この委員会開催は記念すべきものでした。国際捕鯨委員会（International Whaling Commission… IWC）は鯨の捕獲の管理をして資源を永続的に活用していこうとする国際委員会ですが、昭和61年（1986）から商業捕鯨モラトリアム（一時停止）が採決され、現在、日本の鯨捕獲は調査捕鯨のみとなっています。この調査捕鯨の船団は、現在、下関港に集結し、出発し

ています。

Q 195 下関は昔の捕鯨船の基地でした。現在も、調査捕鯨船団が出航していますが、下関漁港には引退したキャッチャーボートが係留しています。この船の名前はなんでしょう。

- ①第十四利丸 ②第二十一利丸 ③第二十七利丸
④第十九利丸 ⑤第二十五利丸

答え ⑤第二十五利丸

解説 平成14年（2002）、日本共同船舶㈱から譲り受けた捕鯨船（キャッチャーボート）。南氷洋や北太平洋へ40年間にわたって出漁し、活躍したのち引退したものです。平成19年（2007）からは、展示場として下関漁港（水門側）に係留しています。来場者は乗船することができ、捕鯨砲に触れるなど、捕鯨を体感することができます。また、接岸地には小さな資料室も開設され、捕鯨の歴史などを学ぶことができます。

🐼 Q 196 アンコウといえば茨城というイメージが強いのですが、実はアンコウの水揚げは下関漁港が日本一なのです。アンコウといえば、アンコウ鍋、あるいはアン肝などですが、実はアンコウは捨てるところがほとんどない魚として有名です。食べられるところを表わした言葉が、アンコウの「〇ツ道具」と呼ばれています。〇のなかの数字はなんでしょう。

- ①三 ②五 ③七 ④八 ⑤九

答え ③七

解説 アンコウといえば茨城県のイメージが強いのですが、実は水揚げがいちばん多いのが下関。アンコウはほとんど捨てることのない魚として知られています。「セツ道具」と呼ばれ、肝や胃、エラ、皮、卵巣までおいしく食べることができます。残るのは、口や頭と背骨だけといわれています。

🍤 Q197 下関ブランドである、下関北浦特牛イカは、どのイカでしょうか。

- ① 剣先イカ ② ヤリイカ ③ スルメイカ ④ ホタルイカ
⑤ ミズイカ

答え ① 剣先イカ

解説 名前のお通り胴の形が剣の先のように細長い形をしています。寿命は1年で、主に九州西岸から日本海西部に分布しています。生きているものは、透明に近い赤褐色で触れると色が変わります。肉厚で甘みがあり「イカの王様」と言われています。

🍤 Q198 山口県の日本海側で漁獲されるおいしい「あじ」は、山口県がブランド化して売り出しています。さて、この「あじ」は、なんという名でブランド化しているでしょうか。

- ① 瀬つきあじ ② 関あじ ③ 維新あじ ④ 長州あじ
⑤ 黄あじ

答え ① 瀬つきあじ

解説 山口県の日本海側で漁獲される「瀬つきあじ」は、餌の豊富な天然の瀬（岩礁）に棲みつき、プランクトンやシラスなど良質な餌を食べて脂がのっています。体型はふっくらとし、体の色はやや黄色を帯びていることから、地元では「黄アジ」とも呼ばれています。山口県では水産関係団体と連携し、この美味しいアジをPRするため、平成7年（1995）に「山口の瀬つきあじ」としてブランド化。主に、萩、長門、下関地区の漁港に水揚げされます。漁場から港までの距離が近いため、夜間漁獲されたアジはその日の朝に店頭に並びます。

Q199 菊川町では手延べそうめんをはじめ様々な麺類が生産されていますが、平成20年度（2008）に生産された量はおよそ何トンでしょう。

- ①50トン ②100トン ③150トン ④200トン ⑤250トン

答え ②100トン

解説 手延べそうめんをはじめ、菊芋を練りこんだ菊麺、ヤーコンを練りこんだヤーコン麺や地元産の小麦を利用したうどんなど様々な麺が生産され、JA・道の駅などで年間を通じて販売されています。

Q 200 川棚の名物料理といえば瓦そばです。瓦そばはある戦の話からヒントを得て、「たかせ」の創立者が開発したといわれています。さて、ヒントになった戦はなんでしょうか。

- ①鳥羽伏見の戦い ②西南の役 ③日清戦争 ④日露戦争
⑤第2次世界大戦

答え ②西南の役

解説 明治10年（1877）、西南の役において熊本城を囲む薩摩軍の兵士たちは、長い野戦の合間に瓦を用いて野草、肉などを焼いて食べたという古老の話にヒントを得て、「たかせ」創立者の高瀬慎一が開発したのが、瓦そばの発祥だといわれています。

🍜 Q 201 下関ではホルモン鍋のことを別の呼び方をします。なんでしょうか。

- ①どんちゃん鍋 ②かあちゃん鍋 ③とうちゃん鍋
④さんちゃん鍋 ⑤とんちゃん鍋

答え ⑤とんちゃん鍋

解説 下関の焼肉・ホルモンは韓国とゆかりの深いこの地ならではの名物料理。下関では「とんちゃん鍋」として親しまれているホルモン鍋もコクのある味わいで人気です。

🍜 Q 202 昭和31年（1956）、当時としては珍しかったゴルフ場が下関市豊浦町

にオープンしたことを歓迎して、以降、地元の和菓子屋さんによって作られ続けている豊浦町伝統の銘菓は、次のうちどれでしょうか。

- ①ゴルフ最中 ②バンカーきな粉餅 ③抹茶グリーン煎餅
④ハヶ浜饅頭 ⑤ハヶ浜飴

答え ①ゴルフ最中

解説

味は2種類。表面が白い最中の中身は抹茶こしあん、表面がうす茶色のものは北海道産の小豆を使用したこだわりの黒あんです。表面を白く仕上げるのは難しく、独特の製法で作られています。全国菓子大博覧会では、3回にわたって金賞や進歩金賞を受賞、山口県観光土産品審査会では、優良賞を受賞している逸品です。ゴルフボールと同じ形をしているだけに、ゴルフ大会やゴルフコンペの景品、ゴルフ場のマスコットのなのお土産としても好評をいただいています。

● Q 203 赤間硯（赤間関硯）は、鎌倉時代以降の伝統を持つ下関の伝統工芸品ですが、現在市内で、無形文化財保持者として伝統を守りながら新しい美に挑戦している方がいます。さて、この方の店の名前はなんでしょうか。

- ①赤間関硯堂 ②堀尾硯店 ③赤間硯店 ④赤間屋
⑤玉弘堂きよくこうどう

答え ⑤玉弘堂

解説

赤間関硯は、鎌倉時代以降の伝統を持ち、江戸期後半から明治期にかけて大森家を中心に繁栄を誇っていました。時代とともに衰退し、第二次世界大戦の終わったころには、玉弘堂当主堀尾卓司がわずかに残って赤間関硯の伝統を継承するに過ぎませんでした。現在は次男信夫氏が県指定無形文化財保持者として、玉弘堂を継いで活躍しています。なお、小月に岡村製硯所があります。

🌐 Q 204 ユーモラスでかわいい「ふく凧」を考案したのはだれでしょうか。

- ①安本実 ②河村幸次郎 ③佐藤治 ④長谷川節雄
⑤堀尾卓司

答え ①安本実

解説 安岡地域は下関市内でも凧揚げが盛んな土地でした。そのこととあ
いまって、安岡在住の安本実（号：白州）さんが昭和39年ごろ「ふ
く凧」を考案し、全国の凧愛好者から注文が殺到したということです。
ふくが口を開けたユーモラスなふくを描いた円形のふく凧は、安本さん
のなくなった今、安岡地区の方々によって伝統が受け継がれ製作され
ています。

Q 205 下関の焼物の歴史をたどると、藩政時代には藩の御用窯として松風
焼、鷹羽焼、星里焼などがあります。明治時代になると、民間サイド
で窯が築かれるようになりました。禅寺法福寺（幸町）の、のぼり窯
けんかいやき
硯海焼もその一つですが命名者はその年劇的な最後を遂げます。その
命名者とは誰でしょうか。

- ①山縣有朋 ②伊藤博文 ③乃木希典 ④豊永長吉
⑤伊藤房次郎

答え ②伊藤博文

解説 法福寺山に窯が築かれたのは、明治41年（1908）か42年（1909）
のことです。陶工は伊万里出身の石井安吉という人でした。伊藤博
文は、明治42年（1909）ロシアを訪問する途上^に下関に立ち寄り、
この焼き物の命名を頼まれ「硯海焼」としました。硯海とは関門海
峡の古い呼称で、門司に筆立山があるのも頷けます。作品は食器から
花瓶、火鉢など多種多様で、羅漢像の大作もありました。窯は3～
4年しか続かなかったようですが、現在、医王寺（椋野町）に硯海
焼の弘法大師の座像がずらり並んでいる光景は見事です。なお、命名

した伊藤博文は、明治42年（1909）10月ハルピン駅頭で遭難し、亡くなっています。

《交 通》

Q 206 明治34年（1901）5月27日神戸～赤間関間の山陽鉄道は、全線開通しました。路線の決定には難しい問題があったと思われます。たとえば、長府駅は長府市街地から離れた所に開業しました。これは騒々しい蒸気機関車に城下町を通過されるのはごめんだという地元からの要望もあったといわれています。路線は長府駅から内陸部に入り、滑石トンネルを通り、一の宮から幡生を経由して下関駅（当時馬関駅）に着きました。地元住民の要望のほかにもう一つの理由があり、その結果この路線になったのですが、その理由とは何でしょうか？

- ①長門一の宮に参拝の便から
- ②要塞地帯をさけるため
- ③土地の買収費が安い
- ④海岸線を走ると埋め立てが大変
- ⑤騒音を避けるため

答え ②要塞地帯をさけるため

解説 長府駅から海岸線を走り、火の山の下を通過して下関駅に入れば、最短の距離となり理想的ともいえるのですが、明治23年（1890）下関要塞砲兵大隊が設置されました。このため西日本における国防の拠点である下関の火の山砲台の下を通る鉄道路線は考えられないことでした。

Q 207 山陰本線は、京都市下京区の京都駅を起点に鳥取、米子、浜田、益田、萩、長門などの山陰のまちを経て、下関の幡生まで続く日本一長い鉄道路線です。さて、この路線の長さは次のどれにあてはまるで