

風薫る白い花の香かな

撮影取材で出会った探訪記

第7話

尾道市文化財保護委員
尾道ユネスコ協会事務局長



福沢諭吉

吉が強く提唱したことは「学問」と「食生活」。西洋式の調理法や、食事のマナー、肉食とパン食、そして柑橘に注目していたのです。とりわけカレーライスと、パン・乾パン・クッキーなどにつけて食するマルマレット(マーマレード)に強い興味を抱いていました。

福沢諭吉『西洋衣食住』より
“食は人をつくる”：

メ。『西洋衣食住』という著書に掲載されています。その内容は、明治を迎えて日本が近代国家を目指すには、日本人の食文化の改善と、西洋の優れた食文化を取り入れることであると明記されています。諭吉は、安政七年（一八六〇）二十五歳にして江戸幕府の遣米使節に志願して咸臨丸で度米します。

す。そしてアメリカで見たもの全てが驚嘆の連続でした。

明治・大正には国家政策として富国強兵が推し進められた時代ですが、国内では、戦場で亡くなつていても兵士以上の死傷者を出していた病“脚気”に悩まされていました。

決策を推奨。一方、福沢諭吉指導の海軍軍医の高木兼寛は、ビタミン接種の必然性を説き、玄米と柑橘を奨励したところ、脚気による死傷者は激減。軍配は海軍に上がりました。

定番メニューとして海上自衛隊では、カレーと肉ジャガが採用されています。そして目立たないのですが、マーマレードと柑橘ジュースも、ビタミンの重要性から、現在に至るまで常時提供されています。



福沢諭吉のすゝめによて
萩で初のマーマレード誕生

県により生活に困窮する士族を見かねて、第百十国立銀行（現・山口銀行）の創立にも関わった小幡高政が、萩の武家屋敷の土地を活用して一万本の夏蜜柑の苗木を育て、栽培することを提唱。明治九年（一九七六）には、萩の町に夏蜜柑が、たわわに実ります。

萩の医師・松岡勇記は、若い頃から深い交友関係がある諭吉へ、夏蜜柑を贈答品として送ります。それを食べた諭吉は、イギリスにて食されている「あるもの」を是非とも強く作る事をすすめます。ここに、日本で初めての“マルマレット（マーマレード）”が、萩で誕生します。

A black and white portrait of Tadao Ichiyoshi, a man with a mustache, wearing a formal kimono with a patterned sash. He is looking slightly to his left.



日中備一氏時和二年九月に第二回作成總理大臣となりました。

橋と共に海苔への輸出品となります。

至る日本人の原動力の一音として、柑橘があつたようにも私は強く感じています。そこに柑橘があるから売れたのではなく、その時代の必然性と、人と人との繋がりではと、撮影取材に歩くたびに強く感じています。



►「かんきつ公園」別邸に隣接し、夏ミカンなどの柑橘類約10種類の約三八〇本の木が植えられています。



旧田中儀一別邸



「日田中儀一別邸」と
「かんきつ公園」の
敷地の堀を超えて実る
夏ミカン