

八代には語り継ぎたい雛がある

八代に咲き誇る江戸時代の文化 気品溢れる「雛」に見る松井家の栄華

元 禄元年（1688）、八代城主 松井直之が、母崇芳院のために築いた茶庭として知られる「松浜軒」。2月8日（土）3月3日（月）に開催される「やつしろのお雛祭り」でぜひ見てほしいのが、松浜軒に展示されるお雛祭りです。今に受け継がれる美術品や婚礼、祝いの事に贈られたり、買い求められたりした品々の中で、この時期だけお目見えするのが、松井家10代目章之が妻琴姫に贈ったとされるお雛様です。

江戸を離れ八代に嫁いだ 琴姫への想いに触れる

琴姫は、熊本藩主細川家の初代幽斎の息子興元を初代とする茂木細川家のお姫様。天保9年（1838）に、遠く江戸から章之のもとに嫁いできたのは26歳の頃でした。当時としては遅い結婚でしたが、婚嫁に至るまでの両家の書状のやり取りからは、細川藩主の勤めの縁談を断れなかったと窺えます。

興元から半年後の天保10年（1839）3月に、章之が琴姫のために京都から取り寄せたお雛様が5組。現在も松井家に受け継がれています。この数からも、はるばる江戸から嫁いで来た琴姫への気遣い、想いの深さが想像できます。一方で、細川家ゆかりの姫を大切にしているアビールとも見て取れます。

琴姫に贈られた古今雛は、優しい楚々としたお顔立ちが特長。煌びやかな冠や紅色と若草色の重ね衣の色合いなども、当時都で流行っていたものだったのではないのでしょうか。また、翌年生まれた長女加屋姫に贈った雛人形も、琴姫と同じ京都から取り寄せたものが3組もあることが分かっています。

子の健やかな成長を願う いつの世も 変わらぬ親の想い

妻や娘たちのために京都から取り寄せた立派な雛人形と雛飾りの数々。そこには、城主といえど子や孫の健やかな成長を願う優しい親の顔が見えてきます。今回展示される、琴姫、加屋姫、そしてやや古い享保の雛人形。それぞれの表情や衣のの違いなどを見比べてみるのも楽しいです。興元からの年月の移ろいを感じつつ、その時代背景や当時の女性の一生について考えてみるのもいいかもしれません。

八代市立博物館 未来の森ミュージアム 学芸員 山崎 慎さん
佐世保市生まれ。松井文庫の能面・能装束、雛人形、婚嫁調度品などの調査・展示に携わる。博物館の展覧会図録「武家の婚嫁—八代・松井家のお嫁入り—」を編集。Facebook「文化発信！やつしろStyle」で八代の歴史と文化を発信中。



古今雛 貞徳院 松井章之娘・加屋姫所用
天保10年（1839） 松井文庫所蔵



享保雛
江戸時代中期18世紀
松井文庫所蔵

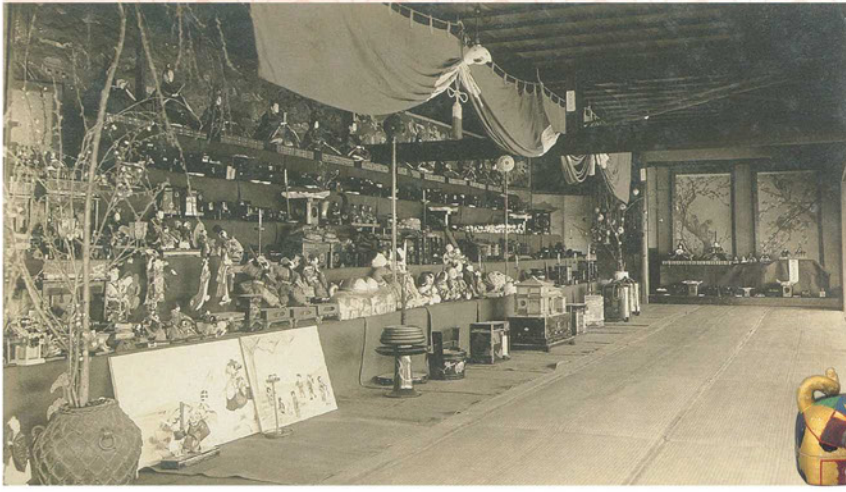


古今雛 貞徳院（松井章之夫人・琴）所用 天保10年（1839） 松井文庫所蔵

八代に居ながら日本の文化を愛でる 城下の人々に雛飾りを披露

松井家に受け継がれる雛飾り。今の時代も雛祭りの時季に一般展示される機会がありますが、江戸時代にも八代城内に雛を飾り、城下の人々に披露されていた記録が残っています。当時の人々は、八代に居ながらにしてその時代の最先端の日本文化を楽しむことができたのです。

気品あふれる人形の美しさはさることながら、雛人形と緒に飾られるのもチェックしてみてください。



大正14年（1925）、松井明之の長女薫子の初節句を祝って、松浜軒の大広間に飾られたもの

松井家ではたくさんのお雛様が生まれていますが、若くして亡くなる人も多かったのだそう



見宮



松井家略系図

※（）内は没年齢
「」は没年齢

八代に現存する唯一の武家屋敷 澤井家に伝わる雛飾り

慶 応元年（1865）に上棟された住宅と長屋門が市の指定文化財となっている澤井家の武家屋敷。城下町に現存する江戸時代の武家屋敷は県内でも数少ない上級武士の暮らしと城下町の風景を今に伝える貴重な遺産です。澤井家は細川忠興に仕えていたが、元和7年（1621）、忠興の六男岩千代（後の松井寄之）が松井興長の養子となった際にお供して家臣となり、家老級に次ぐ重臣として遇されていました。

（※見学は期間中土日のみ）



萩野 美喜子さん
澤井家第12代元生の次女。八代市指定有形文化財「澤井家住宅」の保存活用のため、2021年より生涯学習館で展示されている。



（※見学は期間中土日のみ）

今年で23回目！

「城下町やつしろのお雛祭り」を彩る雛飾りを作る人々たち

物作りが好きだった萩崎さんは、服飾・ファッションの専門学校へ進学。親から「仕事は2番目に好きなことを選べ」と言われ、いちばん好きな編み物ではなく、服作りを仕事にしました。【城下町やつしろのお雛祭り】では、商店街の女性部の皆さんと一緒に人形を創作。今では約千体となった千代紙人形は、本町1丁目商店街の風物詩です。

顔は粘土で作り、肌には縮緬（ちりめん）を貼ります。古い時代の縮緬は色合いも風合いも生色（オフホワイト）で、雰囲気がとても良くなるとか。制作期間は1カ月～半年ほど。

弓削さんの人形作りの師匠・田代淳一さんの作品（右）。見分け方もあったそう。



千代紙人形の体の素材は主にティッシュ。世界観を演出するために、ストーリーを考えてレイアウトしています。眺めていると今にも人形たちが動き出しそう！

一丁目の雛人形は、毎年この時期に作られる。本町1丁目の定評ある雛人形です。

【作り方】

- ①米の水加減は通常量の水に酒大さじ2を入れ、30分浸水させて炊く。
- ②Aを合わせ、すし酢を作っておく。
- ③Bのエビは塩と片栗粉でよく洗い水で流す。殻と背ワタを取りBの調味料で茹で、縦半分に切り、長さ1cmに切る。
- ④Cの人参・椎茸は1cmに切り、えびの煮汁と干し椎茸の戻し汁に調味料を入れ、煮汁がなくなるまで煮含める。
- ⑤Dの薄焼き卵は、卵液に砂糖・塩・水溶き片栗粉を加えてよく混ぜ、8枚の薄焼き卵を焦げないように焼く。
- ⑥菜の花は塩茹でにし、軸は細かく切ってすし飯に混ぜ、花は飾りとして使う。
- ⑦ご飯が炊けたら熱いうちにすし酢と合わせ、具を加えて混ぜる。
- ⑧すし飯を8等分にして、軽くまとめて4つ折りにした薄焼き卵に詰める。
- ⑨金串を火で炙り焼印を付ける（※細く切った海苔で代用しても可）。

【材料（4人分）】

- 人参 70g
- 干椎茸 3〜4枚
- 椎茸の戻し汁 120cc
- 薄口醤油 大さじ2
- みりん 大さじ1
- 砂糖 大さじ2
- 菜の花 1把
- 塩 少々
- 卵 5個
- 砂糖 大さじ3
- 塩 小じ1/4
- 片栗粉 大さじ1/2
- 水 大さじ1
- サラダ油 適宜
- 海苔 少々
- 金串 1本（なければ海苔少々）

【作り方】

- ①給は、流水で汚れやぬめりを1個ずつきれいに洗い流す。
- ②鍋に昆布だしと酒、給を入れて火を通し、給の口が開いたらすぐに取り出す。
- ③汁を布巾で濾して鍋に戻し、塩と香りづけの薄口醤油を加えて味を整え、ひと煮立させます。
- ④碗に給の殻を1個と身を2個入れ、3cmに切った三つ葉を入れ、汁を注ぐ。

【材料（4人分）】

- 給 8個
- 昆布だし カップ4.5
- 酒 大さじ2
- 薄口醤油 2〜3滴
- 三つ葉 1/2把

【作り方】

- ①給は、流水で汚れやぬめりを1個ずつきれいに洗い流す。
- ②鍋に昆布だしと酒、給を入れて火を通し、給の口が開いたらすぐに取り出す。
- ③汁を布巾で濾して鍋に戻し、塩と香りづけの薄口醤油を加えて味を整え、ひと煮立させます。
- ④碗に給の殻を1個と身を2個入れ、3cmに切った三つ葉を入れ、汁を注ぐ。

【材料（4人分）】

- 給 8個
- 昆布だし カップ4.5
- 酒 大さじ2
- 薄口醤油 2〜3滴
- 三つ葉 1/2把



20年かけて収集された300体を超えるお雛人形と、22個のさげもんが飾られた店内。お雛祭りを満喫できます。



●昭和29年製・第12代元生長女 川原（澤井）理子所蔵 ●木製のミニチュア台所道具セット。明治33年製・第11代元正妻 澤井（森）セツ子所蔵。豊節削り器や包丁、食器など女の子が心とくめくめばかり！ 萩野さんも子どもの頃は夢中で遊んだそう。 ●昭和11年製・第11代元次女 藤本（澤井）ヨシ子所蔵 ●昭和38年製・第12代元生次女 萩野（澤井）美喜子所蔵

雛祭りは“女の子の成長を願い、祝う日”。 我が家ならではの雛祭りを楽しみませんか？

節句は元々は「節供」と書き、「季節の変わり目に人を襲う邪悪なものを祓うため、神に供物を捧げる日」でした。その一つが三月三日の「上巳の節句」、つまり「桃の節句」です。上巳とは、旧暦三月の日の月のことですが、やがて奇数を重ねる縁起から三月三日となりました。また、古来豊木とされている桃は、この日の祓いに欠かせない存在。この上巳の節句を起点に、長い歳月をかけて育まれた、お人形を祀る行事が雛祭りです。古来、草木や紙などで作った素朴な「人形（ひとがた）」に我が身の災厄を託し、海や川に流す【流し雛】の行事が雛祭りそのものであると考えられています。

やがて、幼児が這う姿をかたどった白い布のぬいぐるみが作られ、水に流すのではなく、枕元に置いてお守りとされました。そしてぬいぐるみに美しい衣装が着せられるようにな



※形代・糠ぎ・藍い、それを受ける人の代わりとして使った人形（ひとがた）のこと。

親子で一緒に作ろう!! お雛祭りのおごちそう

意外と簡単♪ 子どもも喜ぶ♪

～給に見立てた薄焼き卵にすし飯をイン!～

- 【材料（4人分）】
- 米 2合半
 - 酒 大さじ2
 - 水 白米を炊く分量
 - （すし酢）
 - 酢 70cc
 - 砂糖 大さじ2
 - 塩 小じ1.5
 - （具材）
 - 無頭エビ 4尾
 - 酒 大さじ1.5
 - 水 70cc
 - 塩 少々
 - 片栗粉 少々

- 人参 70g
- 干椎茸 3〜4枚
- 椎茸の戻し汁 120cc
- 薄口醤油 大さじ2
- みりん 大さじ1
- 砂糖 大さじ2
- 菜の花 1把
- 塩 少々
- 卵 5個
- 砂糖 大さじ3
- 塩 小じ1/4
- 片栗粉 大さじ1/2
- 水 大さじ1
- サラダ油 適宜
- 海苔 少々
- 金串 1本（なければ海苔少々）

※椎茸の戻し汁は事前に用意しておきましょう。

はまぐりの潮汁

〜将来、良き伴侶に巡り合えますように〜

- 【材料（4人分）】
- 給 8個
 - 昆布だし カップ4.5
 - 酒 大さじ2
 - 薄口醤油 2〜3滴
 - 三つ葉 1/2把

【作り方】

- ①給は、流水で汚れやぬめりを1個ずつきれいに洗い流す。
- ②鍋に昆布だしと酒、給を入れて火を通し、給の口が開いたらすぐに取り出す。
- ③汁を布巾で濾して鍋に戻し、塩と香りづけの薄口醤油を加えて味を整え、ひと煮立させます。
- ④碗に給の殻を1個と身を2個入れ、3cmに切った三つ葉を入れ、汁を注ぐ。

【材料（4人分）】

- 給 8個
- 昆布だし カップ4.5
- 酒 大さじ2
- 薄口醤油 2〜3滴
- 三つ葉 1/2把

【作り方】

- ①給は、流水で汚れやぬめりを1個ずつきれいに洗い流す。
- ②鍋に昆布だしと酒、給を入れて火を通し、給の口が開いたらすぐに取り出す。
- ③汁を布巾で濾して鍋に戻し、塩と香りづけの薄口醤油を加えて味を整え、ひと煮立させます。
- ④碗に給の殻を1個と身を2個入れ、3cmに切った三つ葉を入れ、汁を注ぐ。

【材料（4人分）】

- 給 8個
- 昆布だし カップ4.5
- 酒 大さじ2
- 薄口醤油 2〜3滴
- 三つ葉 1/2把



海苔たっぷり！春の恵みを召し上げ！

【材料（4人分）】

- 給 8個
- 昆布だし カップ4.5
- 酒 大さじ2
- 薄口醤油 2〜3滴
- 三つ葉 1/2把