

# 万年丸・鳳瑞丸と

## 「日の丸」

### 斉彬の思惑

幕末の1853（嘉永6）

年、薩摩藩では藩主・島津斉彬の命により、桜島の西に位置する瀬戸村や有村、そして牛根麓など、瀬戸海峡（大正3年の桜島大噴火により桜島と大隅半島が地続きとなる前にあった海峡）沿いの村々でひそかに大型船の建造が始まりました。

沖繩）を通じて世界の情勢を把握していたので、外国船に對抗できるような大型船の必要性を感じていました。当時、大型船の建造は幕府から禁止されていたので、斉彬はひそかに大型船の建造に踏み切ったのです。

### 大型船の建造

しかし、大型船を建造するにも参考となる船はなく、桜島の瀬戸村ではオランダの翻訳書等を参考に苦労を重ね、1854（安政元）年12月に西洋型軍艦、昇平丸が完成しました。長さ約27メートル、

3本マストを備え、木造ながら船腹には鉄板を装甲し、大砲10門を積載していました。

翌年、昇平丸は幕府へ献上されるために江戸に向かい、幕府は船名を「昌平丸」と改めましたが、「国運が盛んで、平和なこと」という意味を込めたのかもしれない。

同じく1854（安政元）年7月には、牛根では万年丸と鳳瑞丸（いずれも約36メートル）が建造されました。のちに万年丸は藩用船に利用され、鳳瑞丸は幕府に買い上げられました。

### 日の丸の誕生

また、斉彬は、外海で外国の船と紛れぬように、船に掲げる日本の船印が必要であると考え、日本の船には日章旗、つまり日の丸を船印とすることを幕府に提案しました。これを受け、1854（安政元）

年7月11日、日の丸が日本の総船印として決定され、日の丸が誕生しました。

牛根の道の駅には昇平丸のモニュメントが建てられています。昇平丸は桜島の瀬戸村で建造されたものですが、牛根で建造された万年丸や鳳瑞丸の絵図等は残されていないため、代わりに絵図が残され、その形が近いと思われる昇平丸のモニュメントが建てられました。モニュメントは時代の流れをいち早く読み取って活躍した、私たちの先輩たちの進取の精神のシンボルでもあるのです。



▲「昇平丸」のモニュメント

【参考資料】『島津斉彬公傳』（池田俊彦）ほか

（垂水市文化財保護審議員・瀬角龍平）

SECOND SEASON

## しょっかい 食改 キッチン

Healthmate recipe of this month

### 今月の食改さん



左から 竹下洋子さん、西尾佐代子さん、脇元ミエ子さん

### 今月のレシピ

### なすと豚肉のしぎ焼き



#### 【材料】（2人分）

- なす / 2本
- 豚バラ / 80g
- ピーマン / 2ヶ
- 白ごま / 大さじ1
- ごま油 / 大さじ1
- 砂糖 / 大さじ1
- 味噌 / 大さじ1と1/2
- 醤油 / 小さじ1

1人分のエネルギー 355kcal  
1人分の食塩相当量 2.1g

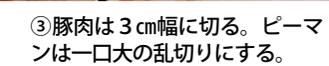
豚肉はビタミンB1を多く含み疲労回復に効果があります。夏野菜のなすとピーマンを加えて、甘辛い味噌味で炒めることで、ご飯が進む1品に変身します。ゴマはひと手間加えて、フライパンで炒ると、より香ばしさが増します。



① なすはヘタを落とし、皮をしま目にむき、大きめの乱切りにする。



② ①を水に2〜3分さらし、水けを紙タオル等でふき取る。



③ 豚肉は3cm幅に切る。ピーマンは一口大の乱切りにする。



④ 白ごまは軽くフライパンで炒り、紙タオルの上で軽く刻む。



⑤ ごま油大さじ1を中火で熱し豚肉を炒め、色が変わったなら、なすを加えて炒める。



⑥ なすに油がまわったらピーマンを加えて炒め合わせる。



⑦ 全体に油が回ったら、砂糖大さじ1を加え、全体にまぶしつけるように炒める。



⑧ みそ大さじ1と1/2を加え、弱めの中火でじっくりと炒め、味をからめる。



⑨ 醤油小さじ1を混ぜ合わせて、お皿に盛って、④の白ごまをふりかければ・・・

