

# 別府伝吉翁の遺徳

## 別府伝吉翁の人柄

水之上地区の今川原公民館の庭に別府伝吉翁の石碑と胸像が建っています。垂水小中学校道徳指導伝記資料によると、別府伝吉翁は今から200年程前の天保14年頃、馬込に生れたのちに今川原別府氏を襲名しました。別府家は江戸時代に庄屋をつとめ、伝吉翁は明治18年から明治32年まで村会議員をつとめたとされています。

また、伝吉翁は心の清い人で人々のために力を尽しどんな困難にもくじけない強い意志をもった人だったそうです。

## 100年後の孫たちへ

村会議員の時、村のために山が必要と考え国有林の払い下げを願った。い出ようとしましたが、その山は雑木ばかりで木材になりそう。木はなく村人は皆反対しました。そこで、伝吉翁は自ら山を調査し、そこに杉やひのきを植えたら100年後の孫たちに大きな利益をもたらすと村人を説得しました。

反対していた人々も伝吉翁の熱意にうたれ、心から協力することを誓い合い、こぞって植林の仕事に取りかかりました。

今でこそ、日本の材木は価値を

なくしてはいますが、太平洋戦争で家を焼かれ、昭和20年9月に鹿児島に上陸した枕崎台風で家を失った人々は、共有林で立派に育った杉やひのきで家を建て、村の大きな収入にもなりました。

この共有林は、戦後いくつかの集落にも分けられました。今でも四十町歩（40ヘクタール）が現存しており、集落には山委員会があつて責任をもつて、植林、伐採等の仕事をしています。

胸像が建てられたのは、昭和26年で戦後の生活も大変なときで、村の人々が伝吉翁の遺徳に感謝し像を建てたことに意義があります。



▲別府伝吉翁の胸像（昭和26年建立）



▲別府伝吉翁の石碑（大正10年建立）

石碑には次のように記銘されています。  
君ハ馬込ニ生マレ、後別府氏ヲ襲名、資性廉潔ニシテ、剛毅ノ気概アリ、常ニ後進ヲ善導奨導シ、公共事業ニ力ヲ致シ、或ハ私財ヲナゲウチ、村ノタメニ尽ス、イセシコト鮮少ニアラス、曾ツテ、明治九年、高城村共有地ノ提供スベキ内諭ヲ受ケ、衆議ヤヤ広ズル色アリシモ、村ノ盛衰ヲ貫察シ、独リ厳然トシテ従ワズ、且段新右エ門、鳥原源作等ノ助力ヲ得テ、遂ニ今日アルヲ致シタルモノ、実ニ君ノ賜ナリ、十八年ヨリ三十一年ニ至ル間、村会議員ヲツトメ、大ニ職責ヲ尽セリ。

大正八年八月十八日、七十六才ニシテ逝ク、高城ノ人民、追慕ノ念止ム能ワズ、碑ヲ立テ、君ガ遺徳ヲ後世ニ伝フニト欲シ、文ヲ余ニ求ム、余辞スル能ワズ、ソノ更概ヲ録スルコト、コノ如シトイフ。

【参考資料】  
『ふるさとの歴史（垂水市水之上編）』  
（垂水市文化財保護審議員・川崎あき子）

## SECOND SEASON

# しょっかい 食改 キッチン

### Healthmate recipe of this month 食改さんをご紹介



脇元 ミエ子さん、石野 勝子さん

### 今月のレシピ キンパ風太巻き

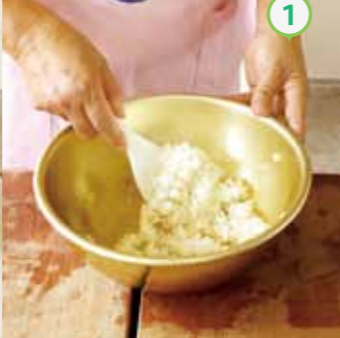
今月のレシピを調理したのは、川越 千恵美さん、小山 いつよさん



#### 【材料】（1本分）

- 炊いたご飯／200g
- 白ごま／大さじ1
- 牛肉の細切れ／60g
- にんじん／20g
- 焼肉のタレ／大さじ1と1/2
- ごま油／大さじ1
- きゅうり／1/2本
- 卵／1個
- 砂糖／大さじ1/2
- 塩／ひとつまみ
- サラダ油／適量
- 大葉／3～4枚
- 巻きずし用の海苔／1枚

- 仕上げ用
- ごま油／適量
  - 白ごま／適量



①炊いたご飯に白ごまを入れ、混ぜ合わせる。  
②人参、きゅうりを細切りにする。  
③ごま油で、人参、牛肉を炒め、焼肉のタレを加える。焼けたら冷ましておく。



④卵を溶きほぐし、砂糖、塩で調味し、サラダ油を引いた卵焼き機で両面焼く。  
⑤④を半分に切る。  
⑥巻きすの上に海苔、①のごはんを上2～3センチを残してに均一に広げる。



⑦⑥に大葉を広げ、③、⑤の具材と、きゅうりを盛り付ける。  
⑧具が溢れないように、抑えながら巻き込む。  
⑨⑧をのりが馴染むまで、5分程度ラップにそのまま包んでおく。

最後にのりにごま油を塗り、ごまをかけた丁度で食べやすい大きさに切れば・・・  
**キンパ風太巻きの完成です！**



【1本分あたり】  
エネルギー 714kcal  
食塩相当量 2.1g



▲レシピ動画はこちら