

垂水島津家家老

川上忠實

ただぎね

武芸に秀でた家老

川上忠實の墓碑と墓塔は、上本城の福寿寺跡にあります。

忠實は、永禄6（1563）年に国分の清水で生まれ、垂水島津家第二代以来から四代久信まで家老職を勤めました。若くから武芸に秀で、天正12（1584）年に肥前にある有馬氏の島原城を籠造寺氏が攻めた時、有馬氏を助けて武功を立てています。また文禄、慶長の役（1592〜1598年）では、以久らと朝鮮半島に渡り、中国の明軍と戦いました。

特に泗川の戦いでは、味方の軍

勢を新しい砦に移動するために忠實は殿（最後尾）を勤めました。明軍の追撃は激しく、忠實は「身に三十余創を被り、箭の骨に集まること、林のごと」き状態ながらも、辛うじて新しい砦に軍勢を移しました。島津義弘やその子忠恒らは忠實が下馬せず砦に入ることを許し、自らその手で傷に薬を塗り、後に佩刀を与えてその功に報いたとされています。帰国した後も義弘らの信頼は厚く、五百石に加増し、茶席に召し出す等の恩賞を受けました。

慶長5（1600）年1月、伊集院忠貞を討伐する時は、以久に

従って戦い、元和9（1623）年、久信が娶った佐土原家の娘を忠實が迎えに赴いた時は、伊東家の家臣、稲津掃部守の軍勢を退けるなど武勇智謀にすぐれ、本藩を政治的にも補佐しました。

川上忠實の最期

忠實は、久信の子の五代久敏の後見役となりましたが、久信は耳に障害があるといわれる久敏よりも、側室の子を愛して垂水家の跡継ぎに据えようとした。そこで、忠實をはじめ家臣たちは、正妻の嫡子がありながら側室の子を跡継ぎにすることは問題があると諫めたのです。

ところが、久信は忠實らに対して逆上し、忠實を御飯屋に呼び出して、誅殺してしまつたのです。（忠實61歳の時）

久信は忠實らの亡骸を垂水家菩提寺の心翁寺に埋葬することを許

さなかつたため、憐れんだ福寿寺の住職が上本城の墓域に葬りました。この誅殺事件については、太守の家久から本藩の功臣でもある忠實をなぜ殺したのか、と詰問状が出されたことが垂水市史に記されています。墓碑は忠實の一代記であるばかりでなく史料としても貴重であることから、令和2（2020）年2月、市の文化財に指定されました。

今年は忠實が誅殺されてからちょうど400年です。あらためて忠實の生涯を検証する機会にしたいものです。



▲川上忠實の墓碑

【参考資料】『垂水市史』

（垂水市文化財保護審議員・瀬角龍平）



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



藤原 正子さん、村山 貴恵さん

今月のレシピ

焼きそうめんの五目あんかけ

今月のレシピを調理したのは、
安山 順子さん、小山 いつよさん



【材料】（1人分）

- そうめん／1束（50g）
- ごま油／小さじ2×2
- エビ／5尾
- 太もやし／30g
- 玉ねぎ／30g
- にら／20g
- しめじ／20g
- にんじん／10g
- ごま油／小さじ2



▲ナミクダヒゲエビ

- そうめんのつゆ
／大さじ1と1/2
- 鶏ガラスープの素
／小さじ1/2
- 砂糖／小さじ1
- 豆板醤／小さじ1/2
- 水／50cc
- 水溶き片栗粉／適量

今回、使用したエビは垂水市の特産品である「ナミクダヒゲエビ」です。深海200mにすむ幻の赤エビです。



① エビは殻をむき、背ワタを取り除く。



② 玉ねぎは薄くスライスする。にんじんは長さ5cmの細切りにし、にらも5cm幅で切る。



③ しめじは石づきを落とし、小房に分け、太もやしはひげ根を取る。



④ 沸かしたお湯で、そうめんを1分半〜2分程度茹でる。



⑤ 茹であがった麺は、素早くザルに取り、流水で洗い、水気を切る。



⑥ フライパンにごま油小さじ2を熱し、丸くまとめたそうめんをパリッとなるまで焼く。



⑦ ⑥を裏返し、さらにごま油小さじ2を入れパリッと焼き、皿に取り出しておく。



⑧ フライパンにごま油小さじ2を加え、中火でエビを炒め、野菜を固いものから順番に炒める。



⑨ ⑧に火が通ったら、Aで調味し、水溶き片栗粉でとろみをつける。

皿に取り出しておいたそうめんにあんをかければ・・・
焼きそうめんの五目あんかけの完成です！



食改完了

【1人分あたり】
エネルギー 531kcal
食塩相当量 4.2g



▲レシピ動画はこちら