

# 幕末の新城のリーダー

## 中村平左衛門清徳

### 藤原家の血を引く『中村家』

中村家は藤原家の一族で、元祖中村主計は、加世田城主島津忠義（日新公）の家臣でした。忠義の長子貴久が島津宗家15代藩主となる時、従って鹿児島に転居しました。主計はその後、垂水に移り、垂水初代城主忠将・2代以久・3代彰久・4代久信に仕えました。3代彰久の夫人である新城様は、家臣団50人を引き連れて新城に隠居しました。このとき、主計の子、清彌は太守から新城様を守る特別な命を受けました。中村家は小番家に列せられ、1625年に家禄30石を知行しました。中村家は初代清彌から17代悟まで続きました。

しかし、8代清彌は不治の悪病に罹り、続く9代清直と10代清次も重い病にかかりました。このことに責任を感じ、最後は家禄全部を返上し無位無禄の一介の武士となりました。

### 中村平左衛門清徳

1820年に10代清次の次男として生まれた清徳は8歳のとき、望まれて申良の豪家松脇家の養子となりました。実父が亡くなり、漸く15歳で認められ、新城の家督を継ぎます。井川の辺の洞窟に住み、養家より持参した愛用の種子鳥銃を手放して、事業費15両、生活費10両、書籍代5両を工面しました。その後、今後10年間でやるべき計画を立て、そ

れを全て実行していきました。新城島津家領主12代久紀が領主相続の折は、模範青年として表彰されました。清徳は元治1（1864）年に洞窟生活から家老まで登りつめました。それは本人の努力の他に、島津藩太守齊彬の人材登用の奨め、それに領主久紀の英断・家老達の理解があったからでした。

清徳の主たる業績を紹介します。

- ① マサカリの砂鉄を活用して柵野の山奥で刀剣・農機具の製造販売
- ② 宮脇の貝殻からの石灰製造販売
- ③ 御用商人岩元家（カネ岩）の活用
- ④ 感応寺溜池の水量を5倍に・牛馬農耕能力の向上・製塩を盛んに・綿麻の増産・樫漆タバコ等の換金作物の奨励等

また、清徳は新城大都の上田家を常宿とし、狩りに訪れていた西郷隆盛と親しく交流がありました。

### 中村家のその後

生家は、新城由一の築百数十年の古い武家門のある屋敷です。前面の小山の山頂には、京都山城から歓進

した愛宕神社があり、スサノオノ神が祭神で軍人として信仰されています。なお中村思無耶は清徳の三男で、中村四郎はその四男で大いに郷里に貢献しました。中村家の最後の当主17代悟は、垂水市の市議を4期務めるなど、地域に貢献しました。

【参考資料】  
『垂水市史料集（十）新城編』  
『ふるさとの歴史（垂水市新城編）』



▲ 中村平左衛門清徳の生家

（垂水市文化財保護審議員・山田義之）



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



脇田ノリ子さん、海元民枝さん

### 今月のレシピ 大根ぎょうざ



【材料】（2人分）

- 大根／120g
- 豚ひき肉／100g
- 長ネギ／20g
- にら／20g
- すりおろし生姜／小さじ1
- 料理酒／小さじ1
- 片栗粉／小さじ2
- 塩・こしょう／少々
- 塩／少々
- 片栗粉／適量
- ごま油／小さじ1

- ◎タレ
- 醤油／小さじ2
  - 酢／小さじ2
  - みりん／小さじ1弱
  - ごま油／お好みで
  - ラー油／お好みで

大根には、消化酵素やビタミンCを多く含み、胃腸の働きを整える効果もあります。

今月のレシピを調理したのは、海元民枝さん、中馬多美さん、井川嘉代さん、前田和子さん

※大根を回転させながら切ると均等に切ることができます。



① 大根は皮をむいて2mmの輪切りにする。



② ①をバット等に広げて、全体に塩を少々ふってすりこみ、約10分おき、しんなりさせる。

③ 長ネギはみじん切り、にらは1cm程度にカットする。



④ 豚ひき肉に③と④の調味料を加え、粘り気が出るまでよく混ぜる。



⑤ ②をペーパータオルで水気をしっかりと取り、大根の片面に片栗粉を茶こし等で軽くふる。



⑥ ⑤の片栗粉をふった面に④をのせて、半分に折り、中央部を指で押さえてとめる。



⑦ フライパンでごま油を熱し、⑥を約1分焼く。焼き色がついたら、水大さじ1を回し入れる。



⑧ 蓋をして弱めの中火で1分30秒～2分蒸し焼きにする。



⑨ 蒸し焼きしている間に⑧を混ぜてタレを作る。



食改完了

焼き目が上になるように皿に盛りつけば・・・  
大根ぎょうざの完成です！

【1人あたり】  
エネルギー 196kcal  
食塩相当量 1.4g



▲ レシピ動画はこちら