

# 山下清画伯が滞在した本町商店街

今回の内容は、平成24年度にNPO法人まちづくりたるみずが、地域協働の仕組みづくり促進事業の助成を受け作成した「地元古老が語る垂水歴史逸話」に記載されている川畑弘見氏の講話をもとに、本人の承諾をいただき作成したものです。

## 垂水に滞在したきっかけ

山下清画伯は、放浪の旅の途中、薩摩半島を中心に5回程、鹿児島県を訪れていました。

川畑弘見氏は東京の大学在学中、当時話題になっていた山下画伯のことを知っている程度でした。昭和31年1月16日、鹿児島市に用事があり、桜島フェリーの待合室に行くと、人

垣が出来ていたのぞいてみると山下画伯がおり、川畑氏がひとをかきわけ近づき、話しかけると、行く先がないということだったので、5時にここで再会することを約束して別れました。そして、約束の5時10分前に指定した場所に着きますが、あたりを見渡しても山下画伯の姿はなく、200mほどバイクを走らすと、かすりの着物、胸のあたりに帯を結び、げたばき、白いリュック姿でテクテク歩いてくる山下画伯が目にとまり、垂水の実家に誘うことができました。

川畑氏は、貧相ないでたちをした山下画伯を父親になんと説明し、家に置いてもらうか考えました。当時、父の絶対的信用を得ていた垂水小学



▲山下清画伯（上段中央）を囲んでの写真

校の校長先生に事情を話して、父を説得してもらうこととしました。校長先生は、父に、日本にとって大切な人物であること、大隅半島では垂水がはじめて訪れる地となることを説明してくれました。

明治、大正、昭和初期の豪商たちは書生中の若者や画家等、これから大きく羽ばたく若者に居候させることは家の誇りでもあったため、父は居候させることを了承してくれ、その夜から21日間、川畑家で過ごしました。

## 垂水で過ごした日々

絵を描いている時の山下画伯は、普段とは違い、無心に描き、誰が話

しかけても一言もしゃべらず、天才の顔をしていたといえます。

垂水に滞在していた期間に、川畑家に、フェリー桟橋から見た桜島（クレパス画）、本城河口から見た高隈山（クレパス画）、弘見氏の父親（クレパス画）、海鳥の松林で書いた江ノ島（油絵）を残し、他の家には数枚の貼り絵を残したとされています。残された作品の中にある、本城から高隈山系を描いた色の使い方が独特でブルーを使用しているのは、山下画伯の特徴だと思われまます。

また、協和小学校の先生が図工の時間に教室に招き、子どもたちの絵を見てもらった話も残されています。



▲江ノ島の油絵

（垂水市文化財保護審議員・川崎あき子）



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



尾脇かおりさん、濱田あけみさん

## 今月のレシピ かつば焼き



【材料】（2枚分）

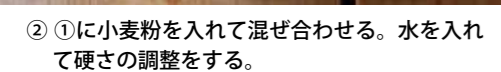
- 小麦粉／100g
  - 卵／1個
  - 砂糖／大さじ2
  - 塩／少々
  - 水／50cc
  - 油／適量
- 基本形
- 乾燥小えび／大さじ2
  - 小葱／50g
  - 甘酒・ヨーグルト（いちご）／お好みで
- アレンジ

広報たるみずのお便りで食改さんのかつば焼きを知りたいとの声をいただきました。基本のかつば焼きに、お砂糖を多く入れると甘いかつば焼きになります。今回は食改さんのご自宅で食べられているアレンジを加えたものをご紹介します。

今月のレシピを調理したのは、市野美里子さん、松元照美さん



① ボールに卵を1つ割りほぐす。



② ①に小麦粉を入れて混ぜ合わせる。水を入れて硬さの調整をする。



④ フライパンに油を薄くしき、③をへらで伸ばしながら流し入れ、弱火で片面2分ずつ焼いて、両面が焼きあがれば・・・



③ 砂糖と塩を加えてよく混ぜ合わせる



かつば焼きの完成です！

食改完了

【1枚分あたり】  
エネルギー 272kcal  
食塩相当量 0.2g



▲レシピ動画はこちら



最後に、甘酒やヨーグルト（いちご）をトッピングすれば・・・野菜入りかつば焼きの完成です。



乾燥小えびと小口切りにしたネギを③に加えてよく混ぜ合わせて、④のように焼く。

アレンジ