



芭蕉翁記念館だより

今年の中秋の名月は9月17日です。芭蕉さんも中秋の名月を見て句を詠んでいます。特に51歳を迎えた芭蕉さんは、伊賀でふるさとの人たちと一緒に月を見るのを楽しみにしていました。里帰りしていた芭蕉さんが京都の門人 去来に送った手紙に次のように書かれています。

めいげつこのほうやまが たのしみそうろう おんふりゆうなさるべくそうろう
名月此方にて山家を築候。御風流可被成候。
(元禄7年8月9日付去来宛芭蕉書簡)

「中秋の名月はこちら伊賀で迎え、山家暮らしを楽しむつもりです。あなたも月を見て俳諧を楽しめることでしょう。」という意味です。

伊賀の芭蕉さんの弟子たちは、このときの芭蕉さんの里帰りを待ち望み、芭蕉さんの実家の敷地内に、新しい庵を作っていたのです。この庵で、伊賀の人々と名月を楽しみ、芭蕉さん自身が考えた「月見の献立」をふるまいます。芭蕉さんはこのように各地の人々と月の美しさを分かち合ったのです。

皆さんも、夜空を見上げ、改めて月の美しさを感じてみてはいかがでしょうか。

◆夏の企画展「くずし字で楽しむ芭蕉」開催中

9月8日(日)まで

◆第78回芭蕉祭特別展

「おかえり、芭蕉さん ふるさと伊賀へ。」

9月14日(出)から

◆ギャラリートーク

9月22日(日祝)・10月19日(出)・11月23日(土祝)・12月7日(出)

午後1時30分～(要入館料)

【問い合わせ】

○文化振興課 ☎ 22-9621 FAX 22-9619

○芭蕉翁記念館 ☎ 21-2219



明日に向かって ～差別をなくしていくために～

人権について考えるコラムです。

自分らしく ー議会事務局議事課ー

私の父は病気で入退院を繰り返し、2年前に住み慣れた自宅で最期を迎えました。父は伊賀焼一筋の人生で、私は毎日陶器を作り続ける父の姿を見てきました。「全部一人でするってすごいよね。」と言うと、「世の中一人でできることなんてひとつもないで。」とよく言っていたことを思い出します。母も高齢となり、生活の上での身の回りの相談が増えてきたように感じ、これまで何ら問題なくできていたことができなくなった場面も多くなってきたように思います。しかし、前向きに生活し続ける姿は、自分らしく生きることの大切さを教えられているように感じます。

超高齢社会を迎え、医療や介護の問題が取り上げられることが多いですが、人は年齢を重ね、さまざまな人生経験を積み、誰ひとり同じものはない貴重な知識や豊富な経験を蓄えています。社会の中でそ

れを生かす場所や機会がもっと増えれば、社会が豊かになり、より豊かな人生を送れるのではないかと思います。すべての人が人としてかけがえのない、尊く大切な存在です。そして、その尊厳が守られてこそ誰もが自分らしい生き方ができると思います。自分の生き方を自分で選ぶことができ、互いを尊重し認め合いながら生きることは、どれも人権につながると感じます。

私は日々、周りの人たちとのつながりがあるからこそ自分の生活が成り立っていると感じています。人と人とが助け合うことで信頼関係が生まれて社会の力になり、その先に一人ひとりの自分らしい生きとしらした人生があると思います。日々の当たり前は当たり前にあるのではなく、何事にも感謝の気持ちを持ち、人とつながりながら自分らしく過ごせたらと思います。

■ご意見などは人権政策課 ☎ 22-9683 FAX 22-9641 ✉ jinken-danjo@city.iga.lg.jp へ



▲漆喰壁や格子窓、格子が上野城下町の景観を伝える(西から)

国登録有形文化財(建造物)
星家住宅主屋(上野小玉町)
星家住宅主屋は、かつての上野城下町の中之立町通りと二之町筋が交差する南東角に所在しています。江戸時代末頃には町家として利用されていたようですが、明治13(1880)年、藤堂家の御典医であった中村玄瑞が医院を開業した際に居宅として使用していたと伝わっています。その後、明治40(1907)年頃に星家がこの建物を購入し、そのときに大きな改修がなされました。建物は、ツシを有する2階建て入母屋造の棧瓦葺です。通りに面する1階には細い角材を縦と横に配した



▲星家住宅主屋は北側と西側が通りに面する(北西から)

文化財課
22・9678 FAX 22・9667

格子窓を巡らせ、2階の壁は柱を露出させた真壁で格子窓を設けています。これらは江戸時代末頃の建築とされる寺村家住宅主屋(上野福居町)にも見られ、上野城下町の建物の特徴をよく残していると言えます。また、内部は、1階南西に玄関があり、東西2列6室の部屋を配置し、南東隅に8畳の床構え付きの座敷があります。城下町の長屋などによく見られるトオリドマではない点も角地にある建物の特徴と言えます。このように星家住宅主屋は、上野城下町の景観を今に伝える貴重な建物として令和6年3月6日に国の登録文化財に登録されました。



IGAMONO
セレクション

No.53



伊賀米コシヒカリ

伊賀地域は、栄養豊富な土壌と、淀川の源流となるミネラル豊富な水が稲作に最適な条件がそろっています。さらに盆地特有の内陸性気候のため、昼夜の気温差が大きく、デンプンが十分に蓄積しやすく、おいしいお米が育つとされています。

中でも「伊賀米コシヒカリ」は「三重ブランド」にも認定されるとともに、日本穀物検定協会が実施している全国食味官能試験で最高評価の「特A」を過去9回獲得しており、名



伊賀米振興協議会
会長
北川 俊一さん

「伊賀米振興協議会」は、平成8年8月に「伊賀米」の生産、販売の振興を図ることを目的として、伊賀ふるさと農業協同組合(平成30年4月1日に伊賀北部農業協同組合と伊賀南部農業協同組合が合併)、全国農業協同組合連合会三重県本部等と伊賀市、名張市、三重県伊賀農林事務所の関係自治体を中心となり設立されました。

平成15年には、伊賀米のさらなる高品質化に向けて、「伊賀米定義」と呼ばれる独自の基準を設けるとともに、「伊賀米栽培推進員マニユア



写真提供：全国農業協同組合連合会三重県本部

実ともに良食味米であることが実証されています。

「伊賀米コシヒカリ」は、味、香り、粘りの三拍子そろった高品質でおいしいお米で、かめばかむほど甘味が増し、冷めてもおいしいのが特徴で、おむすびをはじめ、お弁当にも最適です。かみしめることによって引き出される伊賀米コシヒカリのうま味をぜひお楽しみください。

ル」、「伊賀米品質衛生管理手順書」、「栽培管理記録簿兼伊賀米産地システムチェックリスト」などを整備しました。また、毎年、生産者の中から約350人の栽培推進員を選出するなど、栽培技術の高度化に努め、他産地に負けない米づくりに、生産者と関係機関が一体となって取り組んでいます。

【問い合わせ】

伊賀米振興協議会 ☎ 24-8141

■伊賀ブランド推進協議会事務局(商工労働課) ☎ 22-9669 FAX 22-9695