

のせ通信

株式会社 能勢建築構造研究所



第 13号の見どころ

- ✚ 今月も楽しい連載記事♪○○さん、○○さん、○○さんの『見てます？映画』も掲載中!!
- ✚ 福岡支社周辺のご紹介♪
- ✚ 4月入社の人さん2名の自己紹介記事
- ✚ みなさんの休日の過ごし方は♪
- ✚ 編集係のアンケート企画!!今回は色診断!?
- ✚ 裏表紙も見どころ満載!!横田社長の新コーナー(前月の感想)も掲載中♪

のせ通信

二〇一七年秋 第十二号

目次

- BBQ!
- 福岡支社周辺の紹介
- 目指せオシャレボーイ
- 最近は 漫画・アニメ・後は車
- あなごめし
- 自己紹介（練磨と音楽）
- ぬわツアー2017
- 表現すること。芸術は爆発だ
- 月々雑記
- 酒と料理と釣り（その2）
- のせ通信の知りたい放題♪
- 見えます？映画。
- 前号の感想

福岡支社周辺の紹介



福岡支社周辺地図（地図検索サイト MapFan より）

福岡支社のビル（北側）を通る旧道についてご紹介します。私が毎日の通勤路として使っているたいへんお気に入りの道です。

この旧道は、福岡から佐賀県唐津市へつながる「唐津街道」にほぼ重なった位置にあり、江戸時代に整備された道とされます。支社の前面（南側）を走る「昭和通り」とは対照的で、とても静かでどこか懐かしい風情があります。旧道に沿って建ち並ぶマンションや雑居ビル等の間に、古い木造住宅、お寺などが点在し、新しさと古さを同時に感じさせてくれる町並みとなっています。古地図をみると、現在よりも海岸線がもっと近くにあったようです。日によっては、今でも海からの磯の香りがするときがあります。



旧道の様子 1 （②あたりから支社方面を望む）



旧道の様子 2 （支社前から天神方面を望む）

福岡支社のある舞鶴二丁目には、江戸時代から戦後間もないころまで「西職人町」とよばれていました。福岡城の建設に関わる職人たちが住まわっていたことから、そのような町名が付けられたようです。現在、私たちがこの地で建築の仕事を行っていることを思うと、何か不思議な巡り合わせを感じます。

旧道沿いには、江戸・明治期の歴史的文化的文化財がいくつもありません。その中から、特に以前から気になっていた支社周辺の4箇所について、今回調べてみましたのでご紹介したいと思います。



大長寺（地図：②）



西郷南洲翁隠家跡（地図：①）

① 西郷南洲翁隠家跡
（支社から歩いて5分）
西郷隆盛の隠れ家があったされる場所です。西郷隆盛が幕府からおたずね者扱いされていた頃、一時ここに身を潜めていたといわれています。

② 大長寺（支社から歩いて3分）
福岡藩祖 黒田官兵衛の父 黒田職隆（もとたか）の位牌と肖像画がこのお寺に安置されているそうです。山門の両側に博多塀が設けられた格式あるお寺です。



居酒屋の前にひっそりとたつ石碑（地図：①）

③ 玄洋社跡の石碑（支社の真ん前）
玄洋社は、旧福岡藩士が中心となって結成されたアジア主義を抱く政治団体で、明治から敗戦（昭和21年GHQ指令で解散）までの間、政界に多大な影響力を持っていたとされています。中国の革命家 孫文が、ここを訪れたようです。

④ 黒田家濱町別邸跡（支社から歩いて2分）
明治時代に、旧福岡藩主の黒田家が敷地約3千坪の別邸を構えた場所です。福岡市消防本部横の駐車場の一角に石碑がたてられています。大正時代には、福岡城内の門や櫓が敷地内に移されて、豪壮な構えを見せていたそうです。

① おわりに
今回の社内報の執筆をとおして、まちの歴史を調べてみたり、散策したりするのも新鮮でいいものだなと感じました。
天神から支社周辺にかけて、歴史的な文化財、建造物がたくさんあるようなので、休み時間や帰りの途中にでもぶらりと立ち寄って、少しずつ調べてみて、いろんなことを感じることができればいいなと思います。

【参考文献】
ウィキペディア、ブログ「敬天愛人」、
福岡市博物館HP、福岡市中央区HP



黒田家濱町別邸跡（地図：④）



支社の真ん前にある玄洋社跡の石碑（地図：③）

最近 は 漫画・アニメ・後は車

最近 は、時間の余裕がないこともあり、家で気晴らしに、アマゾンプライムビデオをよく観ています。

最初は、アマゾンの策略にはまるのもシヤクなので、以前観て面白かった映画をたまに見る程度でしたが、古いテレビアニメが無料で観られることから私が高校で漫研にいた当時に、丁度最初のガンダムが放映されていた事もあり、つい改めて見直してしまいました。そこから波及して、昔途中で観るのを放棄したシリーズなど(装甲騎兵ボトムス等)を最後までつい観たりしています。

今のテレビアニメは1クール12話(1/4年)程度ですが、昔のアニメは年、又は半年単位なので放映期間が長く、今と違って、ストーリーは良い意味でじっくり作り込まれていると思いますが、絵はやはり荒いと感じるのはしょうがないところで、時代を感じます。

私が大学生の頃から仕事について以降の間は、アニメもあまり見ていなかったのですが、今、アマゾンでそのブランク期間のアニメを観ると絵の奇麗さの向上とストーリーの多彩さには、驚きます。(私の頃の定番ロボット物と較べて)

『サムライチャンプルー』は、絵柄も個性的でストーリーも面白い、『カーボーイビーバップ』も、クールで格好良くて面白い。

今のアマゾンは現在放映しているアニメまで観られるので、最近よく観ています。メイドインアビスなどは、絵もきれいで、ストーリーの発想などは、卓抜していると思います。(ただキャラの設定は今時で個人的には?)

私は漫画も好きですが、今は電子書籍があつて全巻まとめ買いしても場所を取らないのが、非常にありがたい。昔から好きな漫画家は、村上也か・池上遼一なのですが、村上也とかの作品は、好きでまとめ買いしています。初期の村上也とかの『赤いペガサス』や、『六三四の剣』のほかに、リアルタイムでは、まったく読んでいなかった『仁』(テレビでドラマ化)も、ついまとめ買いしました。村上也とかの漫画は丁寧に作られており好きです。池上遼一は、原作が別についてくる事が多く、面白さは原作次第かも。車でドライブするのが好きですが、最近、時間がなくて行けないのは、少々さみしい。また、出来ればオープンカーで、満開の桜の下を走りたい。

下の写真は、以前乗っていたVWのEOS
電動開閉式の4シーターです。

出先で屋根が閉まらなくなった時は、かなりあせりました。



酒と料理と釣り(その2)

沖縄よいとこ 「ゴーヤチャンプル」

私は沖縄が好きだ。社員旅行でも今からたしか十年ぐらい前に行った。恩納村おんなそんのホテルのビーチで屋外パーティーをやり、六十度の泡盛(花酒)「どなん」を大酒の皆さんで何本あけたかは忘れてしまったが、ホテルの人があつげにとられていたのはよく覚えている。離島にわたったのもよかった。私はシユノーケリングで「ブダイ」というひらべったい魚をずっと追いかけていた。当時会長の○○さんは、帰りはあきらかに船酔いで嘔吐をこらえておられた。私は読谷村よみたんそんの残波岬ざんぱみさき沖を船が通過する際、イルカが追いかけてきたのを愛でながら、横目で船酔いに耐えている会長をみていた。会長には気の毒でしたが、イルカが放物線を描いて飛翔する様は本当に美しかった。今でも沖縄には年に二・三回は行っている。行先は、辺野古と大浦湾だ。私が二十年以上かかわっている、『辺野古を埋め立てて新しい基地をつくることに反対し、ジュゴンを守ろう』という市民運動のためだ。

しかしここでは市民運動に関するあれこれはやめて、食い物に徹する。沖縄料理と言えば私はまず「ゴーヤチャンプル」である。シンプルだが店や家庭によって作り方が違い、当然味も違う。

私の知るところでは、大きく分けると、

① 出汁を使わず、炒めるだけで仕上げる。味は塩コシヨ。ツナ缶で味をおぎなう場合もある。卵は溶いて一緒に炒めず、別にうす焼き卵を作っておいて最後に混ぜ合わせる。ゴーヤは1cm程度、やや薄く切る。

② カツオ出汁を使う。ゴーヤは2cm程度、やや厚めに切る。おおむね火を通した具(トーフ、ゴーヤ、肉)にカツオ出汁を入れ、炒め煮にする。だし汁が少なくなってきたら、汁をフライパンの片隅に集め、そこに溶き卵を投入する。

ゴーヤや肉の味が出ただし汁と溶き卵が混然となってよい味になる。飯が進む。

ゴーヤの歯ごたえを楽しみたい方は①、しっとりゴーヤに味がしみて柔らかめがお好みの方は②をお勧めする。

しかし直近の九月一日から四日に沖縄に行った時である。名護市内の「たけのこ」という居酒屋で①、②の両者を併せ持った、ゴーヤチャンプルに関する私の常識を覆す逸品にであった、②のやり方で出汁で煮ると、ゴーヤは色がやや茶色っぽくなってしまい、あの鮮やかな緑色が失せてしまう。味を優先すれば仕方ないかと思っていたが、居酒屋「たけのこ」のゴーヤチャンプルは、鮮やかな緑色。しかしゴーヤにはカツオ出汁の味がきっちり染み込んでいる。しかも歯ごたえも絶妙に残っている。

うまい！私は友人と一緒に「ゴーヤチャンプルをあてに泡盛2本空け、おかみさんに「もうこんなに飲んでいいかげんにしないと！」ときつい目でにらまれてしまった。帰り際にマスターに「やっぱりカツオ出汁で煮るんですかね？」と聞くと「煮るというよりカツオ出汁でいためるんさ」とのこと。プロのノウハウをコレ以上聞くと失礼なので、ここまで。あとは実地でやってみるのみである。上手くいったら次回また書きます。

そんな訳で、ゴーヤチャンプルがうますぎて写真がない。もう一つの逸品「豚足」から揚げの写真を代わりに掲載する。茹でて下味をつけた豚足(沖縄では「てびち」という)を更から揚げにしてある。

「カリッ」「トロツ」という絶妙の食感。コラーゲンが口の中ではじけていっばいになる。揚げることで油が落ちて軽く食べられる。

至福の時でした。早くジュゴンの海の埋め立てという愚行をやめてもらって、心おきなく沖縄の味を食い尽くしたいものです。



絶品「てびち」のから揚げ