

僧清虚と民の情念が灯す

部埼灯台



門司・白野江沖を航行する船舶を見守る部埼灯台

関門海峡東端に位置し、瀬戸内、周防灘を見晴らす門司区白野江の小高い岬に立つ部埼灯台。明治5年（1872）1月に完成・点灯して今年149年。今なお海面32キロ先まで光を届け、海の安全、人命を守っている。この岬には江戸時代、毎夜火を焚いて航海の人、船を守り続けた僧清虚、彼の遺志を継ぎ、偉業を担ってきた人たちがいた。今、灯台にその情念、使命が生きて

いる。津から下関經由の便船に乗った。部埼沖を通る時、船頭、船客が一斉に数珠を手に念仏を唱えるのを見た。その詠を船頭に尋ね、※この海域が浅瀬と急流で海難が頻発、犠牲者が多い難所であることを知り、海難を防ぐ手立てはないかと急ぎよ、この地・青浜で下船した。そこで部埼岬での火焚きで明かりを灯すこと



僧清虚による火焚き170周年を記念して復元された火焚き場跡

清虚は江戸時代の1777年、豊後国国東郡伊美村（現：大分県国東市国見町伊美）生まれで俗名：太兵衛。指物師として働んでいた17歳の時、村相撲で誤って友を死なせてしまった。指物師として腕を振るってもこの一事は終生、心の傷として残り、ついに1820年代、出家して清虚と号し仏道に入ったという。

その後、藩からの支給や托鉢で得た米などを薪代とし、自らは一日一食の生活。このため「食坊主」とも呼ばれたが、その生き方、

地元村人、下関商人ら 清虚を手伝う

その修行と亡き友の菩提を弔うため天保7年（1836）、高野山に向かおうと国東の竹田

以後、74歳で没するまでの13年間、藩からの支給や托鉢で得た米などを薪代とし、自らは一日一食の生活。このため「食坊主」とも呼ばれたが、その生き方、

行動は次第に人の心をつかみ、地元村民をはじめ、下関の三富士屋金平の呼びかけで廻船問屋等も下関から米、油、金などを送って支援。10年後からは白野江の農民利三郎が清虚の手助けを始めた。嘉永3年（1850）の清虚没後は利三郎が後を継ぎ、彼も11年間一人で担い、その後は村民が交代で務めを負った。幕末、小倉・長州戦争で中断はあったものの幕府最後（1867）まで（二説には明治の灯台建設まで）灯火は続いたという。

る。

出身地・国東でも 顕彰活動盛ん

幕末、英仏米蘭4か国連合艦隊と長州の戦いで勝利した4か国のイギリスは1867年4月、幕府との間で兵庫開港に向けて部埼、六連島（下関市）など5カ所に灯台を設置することを約束させ（大阪約定）、翌年発足した明治新政府がこれを引き継いだ。新政府は発足早々、お雇い外国人第一号としてイギリス人技師リチャード・ヘンリー・ブラントンを招き、彼は部埼の火焚き場直下を選んで明治3年（1870）12月、灯台建設に着手した。海拔25・5㍎、高さ9・7㍎の重厚な白御影石造り。当初は石油を燃料としたやや暗い不動光だったが、現在はもちろん電動の不動光と同時に15秒間に1回、強烈な閃光を発出す



部埼灯台下の海岸沿いに立つ僧清虚立像

清虚の偉業を伝えようと、門司の地元市民らによる「僧清虚顕彰会」（鳥羽健二会長）は平成20年（2008）、清虚の火焚き開始170周年を記念して灯台すぐ下に当時の火焚き場を復元。また同29年には関門歴史音楽劇「僧清虚」を創作上演するなど、市民団体「美しい部埼灯台を守る会」（永木三茂会長）は無人工化した灯台、素晴らしい景観を保護するボランティア活動に取り組んでいる。清虚出身地の国東市でも昭和60年代、その功績が市民に広まって顕彰会が出来、市民挙げての供養盆踊りを催し、

法要にも参加するなどしている。鳥羽会長は父がその国見の出身。「門司では今、会員の高齢化などで活動は休止みだが、何とか再建し交流も続けたい」と話す。灯台を守る会事務局の沖田妙子さん（71）は言う。「部埼灯台は150年の歴史を持つ日本の灯台の5本の指の一つ。まして僧清虚の偉業、心が伝わっている。市民の誇りです」。所在地・門司にとどまらない有縁各地での様々な動き、連帯は海難防止に大きな役割を担っている。

シニアスタッフ 村田和夫

※関門海峡の海難と灯台

関門海峡での海難事故、犠牲者は数知れない。白野江と隣接する田野浦沖では江戸時代の宝暦12年（1762）8月、佐賀



読むほどに味わい広がる 秘伝の佃煮 きみしゃんいりこ 抽選で5名様



芦屋にある小さな厨房で私たち親子は、いりこの佃煮をつくっています。

「きみしゃんいりこ」は初代きみしゃんが女将をしていた旅館の朝食で出されていたものです。その美味しさが評判となり販売した矢先、平成24年旅館が全焼…。その焼け跡に奇跡的にいりこの佃煮を作っていた鍋が残っていました。その鍋を見つけた瞬間、神様が「作り続けなさい。」と言ったように…。それからは、皆様に支えられ、日本各地から注文を頂けるようになりました。

私達母子の思いは、割烹民宿の復活は断念しましたが、割烹民宿時代に朝食に提供していた『きみしゃんいりこ』を賛同していただける旅館・ホテルはもちろん飲食店・居酒屋・レストラン等で取り扱っていただき、全国の食卓に並ぶことを夢んでいます。



初代きみしゃん 渡邊紀美子さん
二代目きみしゃん 渡邊公義さん

●応募方法
ハガキ・FAX・E-mailにて「さくら編集部 読者プレゼント係」まで

●記載内容
お名前・年齢・住所・電話番号・誌面のご意見やご感想

●締め切り
2020年7月20日（当日消印有効）

当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

今回の歴史文化塾は開催を見送ります。1日でも早く、安心して皆様とイベントを楽しめる日が来るよう願っています。