

# 天草の崎津集落が世界文化遺産に

天草市河浦町の「崎津集落」が世界文化遺産として登録される見通しになりました。世界遺産を事前審査するユネスコの諮問機関「国際記念物遺跡会議（イコモス）」が「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」の登録を勧告してきま

した。この中に崎津集落が含まれています。6月24日からバーレーンで開かれる世界遺産委員会で最終的に決まりますが、今回の勧告でほぼ確定ということになります。

最初の申請から長くかかりましたが、イコモスから「構成資産をキリスト教の禁教期に絞るよう」指摘をうけて当初14



- だった資産を12に見直し、今年世界文化遺産に登録される見通しとなったのです。「潜伏キリシタン関連遺産」は江戸幕府がキリスト教を禁止していた17〜19世紀、長崎県の各地と天草で秘かに信仰を守り続けた人々の遺産とも言える、島原・天草一揆の舞台となった原城址を始め、信仰に係る各集落など12件の資産で構成されます。
- その構成資産は以下の通りです。
- ① 原城址
  - ② 平戸の聖地と集落（春日集落と安満岳）
  - ③ 同（中江ノ島）
  - ④ 天草の崎津集落
  - ⑤ 外海の出津集落
  - ⑥ 外海の大野集落
  - ⑦ 黒島の集落
  - ⑧ 野崎島の集落跡
  - ⑨ 頭ヶ島の集落
  - ⑩ 久賀島の集落
  - ⑪ 奈留島の江上集落（江上天主堂とその周辺）
  - ⑫ 大浦天主堂
- 「崎津集落」はキリスト教禁教期に潜伏キリシタンが、祈りに用いた信心具を伝える水方屋敷跡、ひそかにオラショを唱えた崎津諏訪神社境内、絵踏が行われた吉田庄屋宅跡、解禁後建てられた旧崎津教会堂跡からなっています。現在の崎津教会は、絵踏が行われた吉田庄屋役跡地に建てられています。
- 世界遺産に登録されたら、天草の名が世界に知られることになりそうです。

## 天草の姉から教わった 梅味噌ドレッシングの作り方

天草の姉から梅味噌のドレッシングを教えてもらいました。畑の梅を収穫して作るらしいのですが、私の庭にも梅があるので、味噌ドレッシングに使えるには数が少ないので、スーパーで青梅を買い足します。

### 姉のレシピ

庭でとれた梅、砂糖、味噌同量  
これを交互に重ねて1か月保存しておく  
と出来上がりだそうです。

これだけしか教えてくれなかったのですが、もっと詳しく説明しているサイトがありましたのでそれを参考に作りました。そのサイトを紹介いたします。※参考資料 <http://www.minabe.net/umelife/niso/recipe.html> 「梅のある生活」

梅、味噌の分量は同じです。砂糖は梅の分量と同じですが、好みで調節してください。私は砂糖の代わりに蜂蜜を使っています。

1. 青梅は、丁寧に水で洗い、たっぷりの水に2〜4時間つけてアク抜きをする。
2. 水気を充分にきり、なり口のホシを竹串などで丁寧にとり除く。
3. 殺菌した保存容器に味噌↓梅↓砂糖の順に交互に入れていく。

4. それを2〜3回繰り返す。
5. このまま、冷暗所で保存する。時々、混ぜて様子を見る。

梅にシワがより、味噌がトロツとしたら、出来上がり。

梅味噌の味は青梅の酸味がさっぱりとして、夏の疲れを癒してくれます。お豆腐にかけて、キュウリをスティックに切り直接つけ

ていたと、夏の食欲のない時などはとても美味しくいただけます。実も食べられるようですが、私は蜂蜜で作るので、食べるにはちょっと酸っぱいです。捨てるにはもったいないので、1か月ほどして梅ドレッシングが出来上がったとき、梅の実と梅味噌ドレッシングをミキサーにかけて種を除き保存して使います。（姉の作る味噌はまるで白みそのように、美味しいのですが、この頃作ってくれないのです・・・）

あの味が懐かしい



### 梅の効能

- ①疲労回復 ②食欲増進 ③血液さらさら ④カルシウム吸収促進 ⑤殺菌作用 ⑥美肌、老化防止など・・・奈良時代には果物として食べられていた。