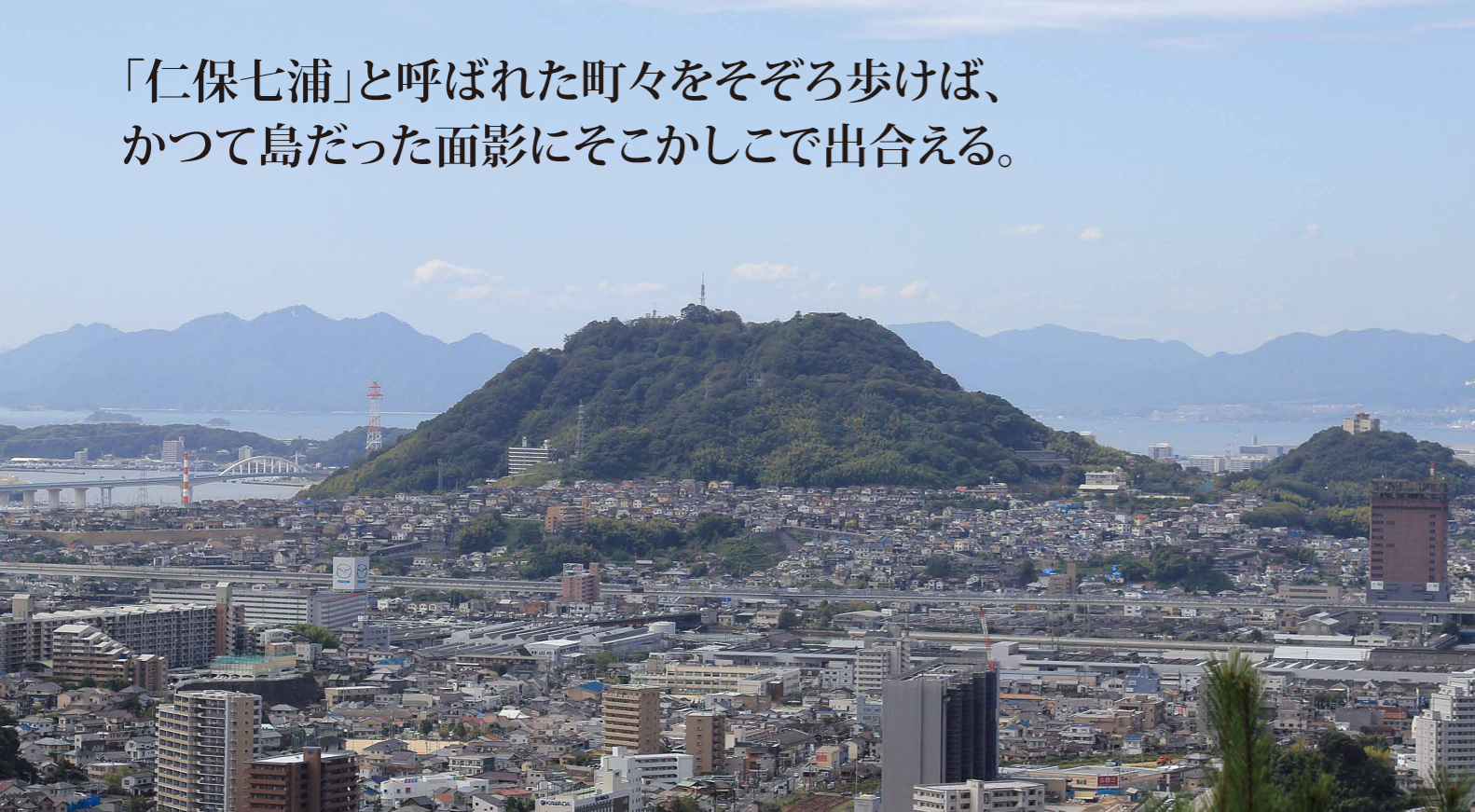


「仁保七浦」と呼ばれた町々をそぞろ歩けば、
かつて島だった面影にそこかしこで出合える。



かつて広島湾に浮かぶ島の一つだった黄金山。白南天の木の根元を掘ると黄金が出るという伝説も残っている



黄金山の展望台から見た宇品方面と瀬戸内海

気ままに散策すれば、眺めがよくて気分も爽快。多くの人に親しまれる黄金山は、広島市南区の南東部に位置する標高221・7メートルの小高い山です。展望台からは広島湾と太田川デルタを一望でき、春は桜の名所としても知られています。

「この黄金山はかつて広島湾に浮かぶ仁保島という島でした。あるいは香島とも称されたようです。平安時代、小野篁が詠んだとされる『入海の二十浦かけて十島なる中に香深き島は七浦』という歌も残っています。風光明媚な地として、船で往来する人の目を楽しませたのでしょう」と仁保郷土史会会長の灰田靖睦さんが教えてくれます。

仁保島には古代から人々が住み始め、漁業と山畑農業をしながら暮らしていました。仁和年間(885〜889年)には早くも安芸国沿岸部で隆盛を極めたと言われています。「それは広島湾内に入るすべての船が仁保島の領海を通らなければならなかったからです。湾内には浅瀬や岩礁が多いため水先案内人が必要となり、そこから得る通行料などの収入が島を潤していたんです」。

海に詳しい島民たちは「仁保島衆」と呼ばれ、水軍として戦える高い能力を備えていました。だからこそ中世に入り、安芸国制覇を目指す豪族たちは、この島と



地元の小・中学校でも仁保の歴史を伝えている仁保郷土史会会長の灰田靖睦さん

戦国時代に争奪戦が 繰り広げられた「仁保島城」

黄金山エリア (広島市南区)

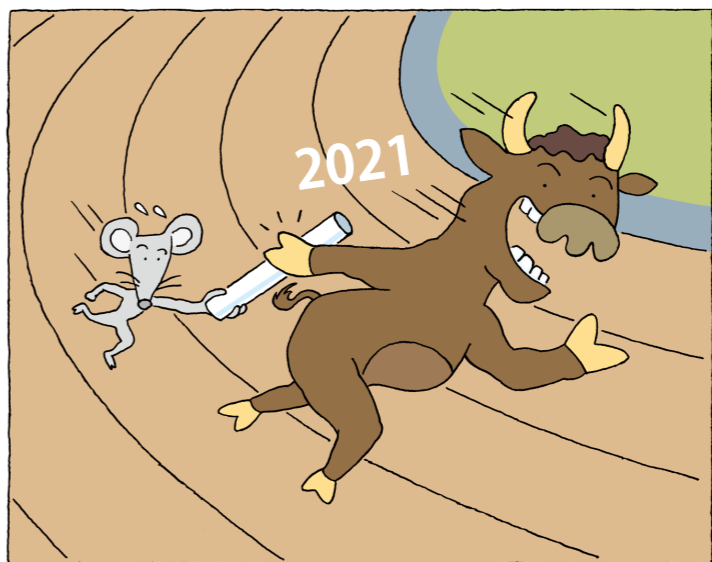
いきいきタウン、ふるさと発見記
広島湾頭に浮かぶ島だった旧仁保島へ



日宇那(ひうな)地区では島の名残を留める岩肌を見ることができる

牛に願いを

わたしの中にあるふるさと 35



最近、高齢になった母のためによく料理を作る。「味が薄い」「からい」と人の料理にすぐケチをつける母が、唯一「おいしい」と手放しで喜んでくれるのが、お好み焼きだ。炭水化物、たんぱく質、ビタミンやミネラルなど、お好み焼きは栄養バランスにも優れた、まさに広島島の人間にとつての郷土食なのだと再認識した。

先日、弟も一緒に母とお好み焼きを焼いていると、「お好み焼きには牛乳がいるじゃろ」と弟が言い出した。どここの家庭にもその家々の決まり事があると思うが、わが家ではお好み焼きと牛乳はいつもセットだった。栄養バランスのいいお好み焼きにカルシウムもプラスして丈夫な子に育ってほしい、という母の願いがあったのかもしれない。

そういえば、と別の思い出がよみがえる。小学校高学年のとき、商売で忙しい親の代わりに「自分がやる」と張り切って晩ご飯を作ったことがあった。ひいおばあちゃんも入れて8人家族の夕食。牛肉を使ったすき焼きを大鍋いっぱいについたのはいいが、調味料の加減がいくらやってもわからない。「ええい」と砂糖としょう油をドバドバと大量投入して、すさまじい色の鍋が完成してしまった。幸か不幸か、その後の記憶は曖昧なのだが…。

今も牛乳をよく飲むし、牛肉も大好きだ。広島はおいしい牛肉の産地であり、県内には乳業メーカーも多い。あらためて「いいところに住んでいるな」と思う。2021年は丑年である。牛肉と牛乳に舌鼓を打ちながら、素晴らしい年を祈ろう。牛の歩みのようにゆっくりでいい、明るい年になりますように。