



2008年（平成20年）多久聖廟は、創建300年を迎えます。今回から、シリーズで聖廟とそれにまつわる人々等について連載します。

多久茂文と文廟記

幕藩時代の多久領は、鍋島氏の諸政策により、財政的に恵まれず、領民の心は荒んでいった。そんな時、多久茂文は鍋島光茂の三男として生まれ、多久家の養子となり、後に多久家の四代を継ぐことになりました。茂文はまず、多久領を治めるためには教育が必要と考え、学問所の東原庵舎を建設し講堂に孔子像を安置、その後、安永五年（1708年）に、聖廟を創建し孔子像を納め積業（せきさい）を行いました。

文廟記とは、多久茂文が聖廟を建てるにあたっての、聖廟の必要性と教学の精神を書いたもので、孔子を祀る廟という意味です。京都の儒学者、中村惕斎に依頼していた孔子様の像が完成して、仮堂を建てて安置した。その茂文公の聖廟創建の決意について紹介します。

「私は多久家の長である以上は、威厳のある領主としての能力を持つていなければならない。例え領土が狭く小さくても領主として治めていく責任がある。領民は田舎者で学問や道徳が貴重といってもなかなかわかってもらえず学問も停滞している。だから、聖廟を建てて、領民に思いやりの心を教えたい。廟前に立てば「敬の心」が自然に身につくのである。自分は中国で孔子廟を建てた漢の武帝の時代の学者には及ばないが、多久に孔子廟を建て、孔子の徳を広め、少しでも世の中を良くしたい。意味が理解できない領民がいるかもしれないが、それは孔子様にお願ひするのみだ。孔子の教えが多久の地に根付いて、私を初め領民がいつまでも孔子の徳にあやかれることを願う。」



味覚の秋・食欲の秋となりました。温かい汁物などは、いかがでしょうか？

根菜類をたっぷり使う「だご汁」は、私たちに不足しがちな食物繊維が豊富で、お腹も満足します。

食物繊維を効率よく摂るには、野菜は生で食べるより、煮たり茹でたりして、かさを減らして食べるのがコツです。作り方も手軽で簡単ですので、ぜひ、ご家族で味わってみて下さい。

だご汁

【作り方】

- ①鶏のむね肉は小さめに切る。
- ②大根、人参は5 mm厚さのいちよう切りにする。ごぼうはさがきにし、里芋は皮をむき、輪切りか半月切りにする。こんにゃくは、茹でて短冊に切る。小ねぎは小口切りにする。
- ③白玉粉はぬるま湯で耳たぶの柔らかさにこねる。
- ④鍋を火にかけ、①と②の材料を炒め、だし汁と半量のみそを入れて軟らかくなるまで煮込む。
- ⑤白玉粉を飴玉の大きさに丸めて、①の中に入れ、浮き上がってきたら、残りの味噌を加え、ねぎを散らす。※だし汁は、昆布・削り節などでとる。



● 材 料 ●

鶏むね肉……………	200 g	白玉粉……………	160 g
大根……………	60 g		
にんじん……………	40 g	調 味 料	
ごぼう……………	30 g	みそ……………	40 g
里芋……………	160 g	ごま油…大さじ1 強	
こんにゃく……………	40 g	だし汁…4 カップ	
小ねぎ……………	20 g		

こんにちは
ヘルマナアト
です



今月の担当
東多町
食生活改善