



市ホームページ「市長の部屋」へどうぞ。 <http://www.city.shimonoseki.lg.jp/>



「ふくちようちんまつり(10月31日まで)」のちようちんを持つ中尾市長。 龜山八幡宮の「ふくの像」の前にて(詳細は6頁参照)

下関と言えば「ふく」！ 世界一のふくのまち

こ んにちは。市長の中尾友昭です。「ふくと言えば下関。下関と言えばふく」という言葉の通り「下関のふく」は全国的な知名度を誇っています。私は全国で唯一「ふく処理師」の資格を持った市長です。本格的なふくシーズンの到来に当たり、下関のふくを紹介します。

個のふくちようちんを展示するなど、ふくを盛り上げています。市の施設、計画などの名称にも数多く「ふく」が付けられています。「ふくふく健康21」、ふくふくサポート(しものせき市民活動センター)など。来年3月には、J R下関駅ビル3階に「ふくふくこども館」(下関市次世代育成支援拠点施設)がいよいよオープンします。

下関とふくの関係は弥生時代にさかのぼります。市内の貝塚からふくの骨が見つかり、2000年以上前からふくが食べられていました。戦国時代に豊臣秀吉が最初にふく食を禁じたのも、明治時代、総理大臣・伊藤博文がふく食を解禁したのも下関でした。「海峡と歴史のまち」として多くの人々が訪れ、食を楽しませたのがふくです。

下関市最大のブランド「ふく」。ふくという一つでも強いブランドがあれば、ふく以外の水産物や農産物なども売れることになり、下関のふくをさらに有名にするため、市役所を挙げて業界との連携を強化し、「産官学」がチームを作って取り組んでいきます。

南風泊市場には「天然ふく」「養殖ふく」が国内各地、海外からも多く集荷され、毒を除去する「磨き(身欠き)」という加工をして全国へ出荷されています。

家庭でふく料理ができる講習会なども増やしていきます。市民の皆さんも応援団として、参加をお願いします。ふくが市内のどこでいくらで食べられるかが分かる店の一覧を作り、大衆から高級まで幅広く紹介したいと考えています。最近では手軽な養殖ふくが増えてきました。予算に合わせ、天然物から養殖物まで日本一のもてなしで楽しめるまちを目指していきます。

べるだけが下関のふくではありません。ふくは下関の文化です。海響館のふくの展示数は世界一。下関市立大学にはふく資料館があります。先月末から「ふくちようちんまつり」も始まり、市内各所で約2000

下関市は、これからも世界一のふく文化のまちを発信します。

食

今回は市内在住のペンネーム・ひさこさんの作品。中尾市長の似顔絵を募集しています。作品と、住所、氏名(ペンネーム可)、電話番号を、広報広聴課(〒750-8521市内南部町1番1号)へお寄せください。

下関市は、これからも世界一のふく文化のまちを発信します。

しものせきナビ vol.38

「歴史を歩く」

青春交響の塔 (2003年)



海峡に面したあるかぼーとの一画、大観覧車と並んでそびえる青春交響の塔(晋作・龍馬像)は、幕末激動期の志士たちの志をよみがえらせて、下関の活性化につなげたいという思いから志士の杜実行委員会が平成15年に建立した、高さ10メートルある記念塔です。高杉晋作と坂本龍馬の友情を、刀に見立てた2本の石柱で表現しています。晋作と龍馬の関係については、次の二つがよく知られています。伏見の寺田屋で刺客に襲われた時、龍馬の身を守る武器となっ



たのが、晋作から贈られた友情のピストルであったこと。晋作が指揮する小倉口の戦い(1866年)では、龍馬も応援にかけつけ、共に幕府軍と戦ったこと。力強い二人の志が維新の原動力となり、新しい時代への扉を開くことになりました。

下関のシンボルであるこの記念塔の2本の刀は、志高く天に向かって伸びています。これからも「海峡のまち」維新のまち「下関の発展を見守り続けていくこと」でしょう。

●下関市年表販売中！
販売価格 3000円
詳細 広報広聴課
(☎231-2951)