

鉄道開業 150周年

1872(明治5)年10月14日に、日本初の鉄道が新橋・横浜間に開業。
 2022年10月14日、鉄道開業150年を迎えました。
 国鉄から民営化へ。汽車から電車へ。
 時代は変わり、多くのことが変化しましたが、旅の楽しさは不変。
 鉄道の面白さも不変です。
 コロナ禍ですが、旅割を利用して久々の旅行がしたいものですね。

11月

日本の鉄道

日本の鉄道は国有国営を旨としましたが、その後勃発した西南戦争による政府財政の窮乏により幹線鉄道網の一部は日本鉄道などの私鉄により建設。しかし、日清・日露戦争を経て軍事輸送の観点などから鉄道国有論が高まり、1906年(明治39年)に鉄道国有法が制定され、日本の鉄道網は基本的に国が運営することとなりました。1949年(昭和24年)公共企業体・日本国有鉄道(通称国鉄)への改組を経て、1987年(昭和62年)、国鉄分割民営化により国鉄そのものが解体されJRグループ7社に継承され今日に至ります。

日本最初の鉄道開業

日本初の鉄道路線である新橋駅(のちの汐留駅)ー横浜駅(現・桜木町駅)間が1872年10月14日(明治5年)正式開業を迎えます。当初は10月11日(旧暦9月9日)重陽の節句を予定していましたが、暴風雨により延期となったようです。新橋駅での式典のあと、お召列車が横浜間を往復しました。

<お召列車の主な乗客>

明治天皇・有栖川宮親王・三条実美・井上勝・西郷隆盛・大隈重信・板垣退助・勝海舟・山縣有朋・江藤新平・渋沢栄一
 イタリア、アメリカ、イギリス、フランス、スペイン、オーストリア、ロシア各国大使
 琉球王朝からの使節などが乗車。
 歴史の教科書を見るような錚々たる顔ぶれですね。

なぜ新橋ー横浜間?

新橋ー横浜間という鉄道の敷設は、江戸文化、東京の最も優れた商品を、盛り場の外れである新橋エリアで列車に積み込んで、黒船のペリー来航以来開港されていた世界への玄関口、横浜港に運んで輸出する鉄のハイウェイでした。

一度は行ってみたい人気の駅舎

- 東京駅...赤レンガが美しい駅舎。高さ28mのドーム天井をぜひ見上げて!(東京)
- 金沢駅...大きな傘をイメージした3,019枚のガラスとアルミ合金からなる巨大な天井ドームと鼓門はかつて世界の美しい駅14選にも選ばれました。(石川)
- 下灘駅...ホームの目の前に広がる海がインスタ映えすると観光スポットに!(愛媛)
- 門司港駅...大正3年に建てられたレトロな駅舎は重要文化財に指定。(北九州)
- 千綿駅...ホームの目の前は大村湾。青春18きっぷのポスターにも使われました。(長崎)
- 西大山駅...開聞岳が一望でき12~2月には菜の花畑が広がります。(鹿児島)



鉄道マニア

鉄道を愛するファンは日本中にいて、その数150万とも200万人ともいわれています。鉄道ファン、マニアといっても分類化されていて、「好き」の対象はそれぞれです。

- ・乗り鉄...列車に乗車することを一番の楽しみとするファン
- ・撮り鉄...列車の写真、動画を撮る。駅や線路で一眼レフを持った人、見かけます。
- ・鉄子...鉄道ファンの女子
- ・聴き鉄/音鉄...列車の音を撮る、音だけで列車の型がわかるそう
- ・駅弁鉄...各駅の駅弁を食べる、パッケージを集める
- ・スジ鉄...ダイヤグラム、時刻表だけで旅することができる

その他、模型鉄・廃線鉄・収集鉄などなど単なる移動手段としてだけでなく多くのファンに愛され続けていることが、鉄道の長い歴史を支えているのでしょう。

人吉鉄道ミュージアム MOZOCAステーション868

人吉駅は100年前に作られた蒸気機関車がけん引するSL人吉の終着駅になっています。(2020年の豪雨災害で現在は熊本~鳥栖間の運行のみ) このミュージアムは明治時代から続く肥薩線の歴史や文化的価値、魅力を伝える観光施設です。建物のデザインは観光列車なつ星をデザインした水戸岡鋭治氏。そこも見どころです。1Fにはジオラマや映像・展示で肥薩線を紹介。プラレールや木のプールなど子供向けの設備やサービスが充実しています。タイミングがよければ、人吉駅からミュージアムまで走るミニトレインに乗れるかもしれません。

電話) 0966-23-2000
 住所) 人吉市中青井町343-14(JR人吉駅から徒歩2分)



豚肉のポン酢あえ(2人前)

材料:豚ロース肉(薄切り150g) ジャガイモ(1個) 大根(4cm) しょうが(1/2片) 塩こしょう(少々)
 <調味料>市販のポン酢しょうゆ(大さじ1) しょうゆ(小さじ2) 刻みネギ(大さじ2) すり白ゴマ(大さじ1) ゴマ油(小さじ1/2)

作り方:①豚薄切り肉は4cmの長さに切って更に縦に細切りにする。ジャガイモは皮をむいて細切りにし、熱湯を掛けてザルに上げる。大根は皮をむいて縦細切りにする。しょうがは皮をむいてみじん切りにする。
 ②フライパンにゴマ油、しょうがを入れて強火にかけ、香りが立ったら豚肉を炒め、続けてジャガイモ、大根を炒め合わせる。
 ③塩こしょうをして<調味料>を加えて全体に絡まったら器に盛って刻みネギ、すり白ゴマを散らせる。



吹き寄せ丼(2人前)

材料:ご飯(お茶碗2~3杯) 鶏肉(100g~120g) ごぼう(1/3本) 人参1/4本 れんこん(2~3cm) しいたけ(2枚) ピーマン(1個) 白ネギ(1/2本) 白菜(1枚) 卵(4個)
 <合わせだし>
 だし汁(120~150ml) 酒(大さじ3) みりん(大さじ4) 薄口しょうゆ(大さじ2.5) サラダ油(大さじ1) 粉山椒(少々)

作り方:①鶏肉は薄切り、ゴボウは皮ごときれいにたわしで洗い斜め薄切りに。人参、れんこんは皮をむいて半月切り。しいたけは薄切り、ピーマンは細切り、白ネギは斜め薄切り、白菜は細く切る。
 ②フライパンにサラダ油を強火で熱し、鶏肉を炒める。色が変わればゴボウ、ニンジン、レンコンを炒め合わせる。少ししんなりすれば、シイタケ、ピーマン、白ネギ、白菜を炒め合わせ、全体に炒められれば<合わせだし>を加える。
 ③煮汁が煮立てば、溶いた卵を全体にまわし入れる。半熟になれば、ご飯を入れた器にのせ好みで粉山椒や一味又は七味を振り掛ける。

