

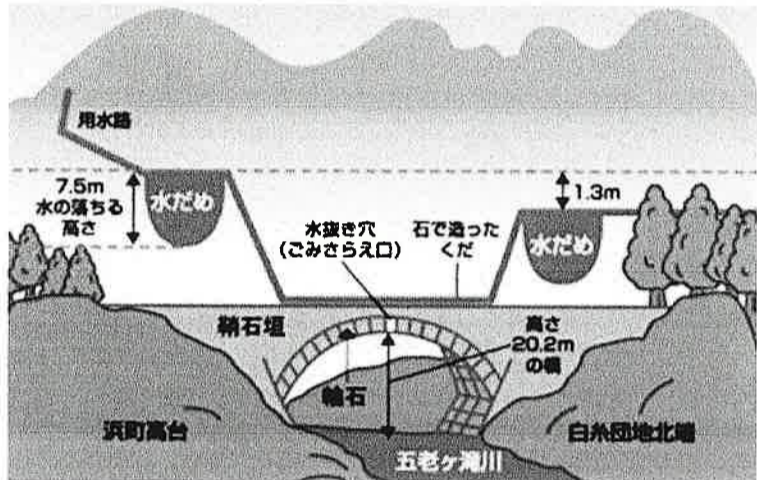
国宝！ 今秋、認定見込 通潤橋

つう じゆん きょう

今秋には、国宝に認定される熊本・山都町の通潤橋は県内の小学生が社会科見学旅行で訪れる場所であり町外の人にも馴染み深い観光地です。長い年月を経て今もなお潤いた大地を潤していると聞きますが、コンピューターもブルドーザーもない時代に、あれほどの建造物ができるとは、先人たちの知恵と努力に脱帽ですね。

通潤橋とは

水不足の白糸台地に、農業用水・飲料水を送るために、安政元年(1854)矢部手永(てなが)惣庄屋(現在の町長)布田保之助(ふたやすのすけ)の企画、石工丈八(じょうはち)達の技術、矢部郷住民の献金と労力奉仕のもとに完成した日本最大石造りアーチ水路橋である。水路の長さ約123.9m、橋の長さ約76m、橋の幅約6.3m、水面からの高さ約20.2m、アーチの半径約27.6m。約6km離れた笹原川の上流から水を引き、水路の総延長約30km、灌漑面積は約100haにも及びます。一昼夜で15,000m³の水を送り、水田を潤す力を備えています。



通潤橋の技術

矢部手永の会所(役所)は高い所に水を送る技術として、腐った樋が水を上に跳ねるのを応用した逆サイフォンシステムを応用。水路を一部木にしたが失敗したので全部を石としました。水漏れを防ぐために独特の処方で漆喰を作り使用。完成の日、矢部手永の会所代表で最高責任者であった惣庄屋の布田は、死を覚悟して橋の上に正座したといひます。

費用

慶応3年の工事報告書によると総費用は711貫とあります。これはおおよばにいて藩主細川重賢が最初に参勤交代した時の大坂までの費用(船賃を入れて)の800貫と同等であり1両が10万円とすると711貫は14億7000万ということになります。

その資金作りには苦労があったようで、矢部手永の役所は7年前から金子を貯め、また米相場などで増やしたものと藩からの借金、役人の努力による利子の優遇などで乗り越えました。文献を見ると、当時の矢部手永の役人、惣庄屋をはじめとする民衆の目指す方向が一緒に真面目に協力しあってできた遺産なのだということが見てとれます。

みそバター鶏じゃが(2人分)

材料：鶏もも肉(から揚げ用) 300gじゃがいも(男爵) 3個(400~450g)
(煮汁) みそ 大さじ1と1/2 砂糖、みりん、酒 各大さじ1
しょうゆ 小さじ1 水 1/4カップ
バター10g 粗びき黒こしょう

作り方：①じゃがいもは皮をむき、3~4等分に切る。煮汁の材料を混ぜる。
②鍋にバター5gを中火で熱する。溶けて泡立ってきたら、鶏肉、じゃがいもを入れてざっとバターをからめる。煮汁を加えてざっと混ぜ、煮立ったらふたをして5分ほど蒸し煮にする。全体をざっと混ぜ(水けが少なく焦げそうであれば、水大さじ2~3をたす)、ふたをしたまま、じゃがいもが柔らかくなるまでさらに5分ほど蒸し煮にする。
③ふたを取って強めの中火にし、ときどき全体を混ぜながら(じゃがいもがくずれないように注意)、煮汁がほぼなくなるまで煮つめる。器に盛り、バター5gをのせて、粗びき黒こしょう少々をふる。



布田神社

文久元年(1861)に隠居、明治6年(1873)4月3日没した布田保之助を御祭神とし昭和11年に創立。矢部の人にとって布田保之助は神様であったのだからというのがわかりますね。通潤橋の裏手にひっそりと鎮座しています。

放水

放水は毎日あっているわけではないので、HPなどで確認して行かれるといいと思います。やはり間近で見る放水は大迫力。見学だけは無料ですが橋の上を渡るのは有料です。高所恐怖症ではない方は、橋の上からの見学もいかもしれません。ただ、柵などありませんのでご用心を。

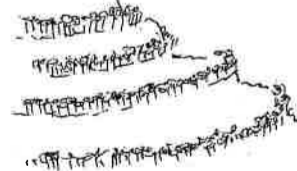
放水で、水道管にたまった
ゴミや砂等を掃除するんだよ！



祝！ 国宝

国宝認定のポイント、近世最大の石造アーチ橋の大傑作であることはもちろん、近世のかんがい施設として他に類のない、新田開発史上傑出した存在、近世水利土木施設の到達形態のひとつである。また、企画から完成まで矢部手永の役人と石工集団が携わり、地域社会が社会資本整備を担った近世末期の代表的事例で、関連資料も多数現存していることがあげられます。布田保之助をリーダーとし、それに続く地域の人々の一致団結で完成し、今日に至るまで町の宝として大事に保全してきたことの現れでしょう。今に生きる私たちが大いに見習うべき姿があります。

所在地：熊本県上益城郡山都町長原
駐車場：大型18台・小型136台(無料)
入場料：無料(橋の上を渡る場合のみ有料)
時間・定休日：特になし(自由見学)
バス：熊本バス通潤山荘行 通潤橋前下車
山都町役場商工観光課：0967-72-1115
山都町観光協会：0967-72-3855
道の駅 通潤橋：0967-72-4844



ママとおさんぽ
うれいぽー♡

