

古河歴史見聞録

流浪の刀工 堀川国広

今月18日から始まる古河歴史博物館の企画展「かえって来た堀川国広」。そこで今回は、流浪の刀工、また新刀の祖と評される刀匠、堀川国広について。

田中国広 日向に生まれる

後の堀川こと田中国広は、享禄4(1531)年、日向国古屋(現宮崎県東諸郡綾町古屋)に誕生します。銘に見える「日州古屋之住」とは日向国古屋の住人という意で、昭和初年にその屋敷跡が「刀工田中国広宅跡」として県史跡に指定されるなど、宮崎県下では早くから高い評価を得ていました。

ところで、なぜ日向の小さなまちから、新刀の祖と評されるような刀工が生まれたのでしょうか。当時の日向国古屋は、後に鉄肥



▲脇指(重要美術品) (公財)足利市民文化財団所蔵

(同県日南市)城主として明治維新を迎える伊東氏の配下におりました。伊東氏は、南九州の領有をめぐって島津氏と抗争に明け暮れており、優れた刀の需要が尽きることが無かったと言ったよいでしょう。そのような優れた刀を求める状況下で刀匠に明け暮れた国広は、おのずと高い技量を修得するようになりました。

ちなみにこの「伊東氏」は、あの「曾我兄弟の仇討ち」によって討ち果たされた工藤祐経の子孫で、日向国に勢力を伸ばして島津氏と争った戦国大名。いささか混乱しそうですが、一族間のもめごとにより殺害された河津祐泰の子、曾我祐成・時致の兄弟が、源頼朝による富士の巻狩りのさなか、父の敵、工藤祐経を討ち果たし、伊東に姓を改めた工藤祐経の

子、祐時の子孫が、日向に下って勢力を拡大、島津氏に対抗するようになったというわけです。蛇足ながら天正遣欧少年使節の主席正使であった伊東マンショも、この伊東氏から出た人物でした。

与えられています。長尾家の子孫は、土井家中で家老を輩出するなど明治維新を迎えるまで上級家臣としての地位を守りました。なお、新たな主となった土井利勝が治めた古河藩領16万石余の領域には、かつて長尾氏が城主を務めた足利も含まれています。

足利への転居

天正17(1589)年頃のことですが、国広は、日州を発ち美濃にて信濃守の受領名を受け、その後、足利に滞在しました。

ときあたかも豊臣秀吉による小田原合戦前夜のこと。転居後の国広は、足利城主長尾頼長の依頼によっていわゆる「山姥切国広」を作刀しています。その本とされる「本作長義」と共に国の重要文化財となっていることはあらためて申し上げるまでもありません。

さて、秀吉の小田原攻め後、北条方として小田原城にこもっていた長尾頼長は、過酷な戦国の世の悲哀を抱えて、元和7年8月に病没しました。さいわいに、その子である宣景は、土井利勝に仕えることが叶い、1200石の知行を

新刀の祖 堀川国広の誕生

その後の国広は、京都一条堀川に転居、堀川を名乗って弟子の育成とともに洛中で数多の刀を生み出しました。

流浪の刀工と称される国広、その足取りは、虚実ないませで詳らかにできぬことも多いというのが実情のようです。また、履歴不詳の国広である故に、経歴に尾ひれがついてさまざまに喧伝されることがあったのかもしれない。

謎多き生涯の国広とはいえ、新刀の先駆けをなした刀工であったという評価が変わることはないでしょう。国広の優品25点が揃った企画展、ぜひ、ご高覧のほどを。古河歴史博物館学芸員 永用俊彦

図書館の本棚から

【児童書/科学】
なぜ飛行機は空を飛べるの？
説明できない？ カガクのふしぎ
高橋典嗣 監修
携帯電話が繋がらない場所があるのはどうして？
シャンプーをすると髪の毛がきれいになるのはなぜ？
日常にある科学のふしぎを、カラーイラストを用いて分かりやすく解説する。
出版社…マイクロマガジン社



【絵本】
よるのやおやさん
穂高順也 作
昼間にはぎやかなやおやさんも、夜になるととっても静か…なぜが!? 野菜に手と足がよきよき出てきて、学校ごっこを始めました。緑、黄、赤のピーマンたちが先生をすることになったのですが…。
出版社…文溪堂



とねミドリ館

【一般書/医学】
肩甲骨はがし
遠藤健司 著
自律神経の乱れは首こり・肩こりから。1回1分もかからない、究極のセルフ健康法「肩甲骨はがし」を、間違えやすいポイントも示しながら紹介する。肩が痛い人でもできる「準備運動&アフターケア」も収録。
出版社…幻冬舎

【一般書/小説】
浅草ルンタッタ
劇団ひとり 著
行き場をなくした女たちが集う浅草の置屋の前に、赤ん坊が捨てられていた。お雪と名付けられた赤ん坊は、明治から大正へ、浅草のにぎわいととも成長した。楽しみは芝居小屋に通うこと。圧倒的祝祭に満ちた物語。
出版社…幻冬舎



おうちでカンタン 古河ごはん

モウカサメのムニエル 和風ソース【4人前】



材料		【和風ソース】	
モウカサメ切り身	4枚	酒	500cc
薄力粉(粉付け用)	適量	みりん	500cc
長ネギ(4cm)	4本	しょうゆ	200cc
菜の花	4本	ニンニク	3片
サラダ油	適量	ショウガ	50g
バター(仕上げ用)	15g	※使用するのは160cc。残りは冷蔵庫で保管できます。	
塩、コショウ	適量		

- 作り方**
- ①サメに塩コショウで下味を付けて薄力粉をまぶし、長ネギと一緒にサラダ油で焼く。8割ほど火が通ったら余分な油を拭き取り、和風ソースとバターを加える
 - ②しっかり火が通ったらサメと長ネギを皿に盛り、さらに煮詰めたソースをかけ、塩ゆでした菜の花を添えて完成!
- 【和風ソース】**
- ①酒とみりんを沸かしてアルコールを飛ばす
 - ②しょうゆを加えて一沸かししたら、ニンニクとショウガのスライスを加えて自然に冷ます
- 昔から栃木県を中心に食べられているモウカサメをぜひ、ご賞味ください。和風ソースはどんな食材にも使えて便利です！
見陽学園 高橋昭浩さん(調理師学科学科長)

