

公方の権威をとりもどす

先月の続き。「結城合戦絵詞」の物語は次のように展開します。結城七郎氏朝は、鎌倉公方の戦死によって東日本における権力バランスが崩れて脅威に晒されつつある状況を打開するため、堅い警固で守られた居城(結城城)に譜代の御主鎌倉殿の遺児をお迎えした。そのことは天下に隠れなきことゆえ京都の6代将軍足利義教は軍勢を差し向けた…。

4代鎌倉公方の足利持氏は、この合戦の2年前(1438年)に発生した永享の乱で、対立する京都の将軍足利義教の命により討伐されてしまいます。この鎌倉殿鎌倉公方の敗死は、その権威によって保たれていた秩序の崩壊を意味しました。その結果、公方の配下にあるべき関東管領上杉氏の勢力が拡大し、各地でタガが外れたように押領が頻発するという事態を招くこととなります。

所領を奪われる脅威に対抗するため、持氏遺児の春王丸・安王丸を奉じて、いわば旧来のパワーバランスを取り戻すための戦闘であったと言つてよいでしょう。

新将軍足利義教と結城合戦

一方、同時期の京都も平穏とは言えぬ状況でした。6代将軍の地位が4年間も空位であったのです。5代将軍足利義重の早世後、すでに将軍を退いた身ながら、代理を務めた彼の父義持も後継者を指名せぬまま死去したため、新将軍は、出家していた義持の兄弟の中から籤引きで決められました。こうして誕生したのが足利義教です。



▲春王・安王の墓
(岐阜県指定史跡)

そのため鎌倉の持氏は、義教を選俗将軍と見下して、自らの血

統に名分ありと京都の将軍になることを望んだのでした。その結果、新将軍と敵対することになった持氏は、永享の乱で戦死します。かくして主と頼むべき鎌倉公方を奪われた関東の豪族たちは、持氏のわすれがたみを奉じて結城城を舞台に一年におよぶ籠城を続けることになりました。やがて兵糧も尽き果て敗北が濃厚となったとき、結城七郎は籠もる女房ら十余人の助命嘆願を敵方に頼み込みます。彼は、女子のように扮装させた若君2人を女房衆と興に乗せて落ち延びさせようと画策していたのでした。

若君たちの運命と古河公方

はかなくもこの目論見は失敗に終わります。寄せ手の軍奉行が、「此女房こし(奥)の中にさためて若公御座あるへし、いけとり(生け捕り)にしたてまつりて高名せよや」と下知したため全ての奥が搜索されることになりました。若君たちは、その優雅な所作・容姿がわざわいし、命運尽きて生

け捕りにされてしまいます。

その様子を城中から見守っていた強者たちは「さては御うんぬい(運命)つ(尽)き給ひけり」と、城外に討つて出て勇猛に戦いましたが、武運つたなく残らず討ち死にしたのでした。生け捕られた春王丸・安王丸は、京都に送られる途中、美濃国垂井(岐阜県垂井)というところで、将軍足利義教の命令により殺されています。

しかし、結城合戦後程なく足利義教が暗殺(嘉吉の乱)されて、関東では結城合戦を生き延びた万寿王丸を鎌倉公方に擁立する運動が起こりました。東日本の安定に公方の存在は不可欠であったのです。かくして鎌倉に公方足利成氏が御座することになりました。

そして、享徳4(1455)年、成氏は古河に拠点を移します。いわゆる古河公方の誕生ですが、その詳細は企画展「古河公方足利氏」にて、ご高覧くださいるようお願いいたします。

古河歴史博物館学芸員 永用俊彦

【児童書/算数】 デタラメ研究所

小波秀雄 文
エヌくんが道でひろったサイコロからあらわれたのは、デタラメ研究所研究員のアール。この世界のデタラメを研究しているという。アールはエヌくんを、ふしぎな“デタラメ”と“確率”の世界へいざない…。

出版社…福音館書店

【児童/絵本】

とおくのしんせきよりちかくのねこ

広瀬克也 作
棚からねこ(棚からぼたもち)、花よりねこ(花よりだんご)、ねこと背くらべ(どんぐりの背くらべ)…おなじみのことわざの一部を「ねこ」に置きかえて描いた絵本。ねこがちかくにいる幸せを伝える。

出版社…絵本館

図書館の本棚から



中央公民館

【一般書/建築】

歩いて、食べる

京都の美味しい名建築さんぽ
甲斐みのり 著
贅を凝らした豪商の別邸建築、明治のたばこ王が築いた京都の迎賓館、銀行としてにぎわった格調高い空間…。名建築の趣とともに、おいしい食事・お茶・持ち帰りを味わえる京都の建物を紹介します。
出版社…エクスマレッジ

【一般書/小説】

津軽の髭殿

岩井三四二 著
津軽に生まれ、母に「大將軍になりなされ」と吹き込まれて育った弥次郎(後の津軽為信こと右京亮)。天下に覇を唱えんと、仲間と共に版図を広げ…。津軽為信の痛快な人生を描いた歴史小説。『小説宝石』連載を改題し単行本化。
出版社…光文社

おうちでカンタン♪

古河ごはん

はちみつ大学芋【4人前】



材料			
サツマイモ	600~700g	蜂蜜	150g
	(1~2本分)	しょうゆ	小さじ2杯
サラダ油(揚げ用)	適量	黒いりゴマ	大さじ1杯

作り方

- ① サツマイモを乱切りで一口大にし、20分ほど水にさらした後、ペーパータオル等で水気をよく拭き取る
- ② ①のサツマイモに火が通る(竹串が抵抗なく入る)まで140℃のサラダ油で7~8分ほど揚げる
- ③ ②を一度引き上げ、サラダ油の温度を180℃まで上げた後、再度投入して表面がカリッとするまで揚げる
- ④ 鍋に蜂蜜としょうゆを入れて軽くひと沸かしする
- ⑤ ④に③を投入し、よく絡めた後に黒いりゴマを加えて混ぜ合わせたら完成!

蜜を煮詰めないことがポイント。紅あずまなどのホクホクとした食感のサツマイモがオススメです!

見陽学園 高橋昭浩さん(調理師学科学科長)

