

文化財で見る松島の歴史

古の文書をひもとく⑩ 新屋敷拝領の手続き

江戸時代の松島には、仙台藩士の「在郷屋敷」(藩士がそれぞれ知行地にもった屋敷)が存在していました。桜渡戸に知行を与えられた郡山氏も松島に屋敷を構えた一人です。

天正16年(1588)に伊達政宗が佐竹義重・蘆名義広の連合軍と戦った郡山合戦で政宗に味方した郡山氏は、寛文10年(1670)、4代七左衛門祐光のときに高城桜渡戸村に藩士本人が居住する「其身屋敷」とその家来(陪臣)が居住する「下中屋敷」の2軒の新屋敷を拝領しました。屋敷の拝領にあたっては①七左衛門からの願書、②仙台藩の財政のトップである出入司による決裁という順で手続きされていることが分かります。

寛文10年5月3日に発給された古文書を見ると、①七左衛門からの願書の中には、周囲の肝煎百姓から上納用の水草・萱刈場に支障がない旨の証文を得、代官衆による現地視察を受け、桜渡戸村に知行をもつ他の仙台藩士等の同意も得ていることが記されています(写真1)。これらは、寛永元年(1624)9月に仙台藩が定めた在郷屋敷の規定に則って行われた手続きです。

翌年5月には百姓達が朱で線を引いたとおりに境界を立てたことが分かる絵図も残っています(写真2)。この絵図には、屋敷境を示した図のほか、内容に間違いがないことを証明する桜渡戸村の百姓らの連署等が記されています。江戸時代において、このような百姓らが連署・押印した絵図は、後々に境論争が生じた場合の証拠として効力を持ったため、非常に重要な書類でした。

また、絵図からは「田」「茶畑」など当時の土地利用の状況が読み取れるほか、屋敷の北に堤があったことなどもうかがうことができ、かつての歴史的風景の復元を行ううえでも貴重な資料です。

(参考文献: 倉橋真紀「仙台藩の在郷屋敷」『市史せんだいV01-24』、2014年)、『仙台藩租税要略』

(学芸員: 泉田)



▲写真1 新屋敷拝領御書付



▲写真2 郡山氏屋敷境絵図

十文化十色 ⑩アメリカの伝統的なパンについて

アメリカ合衆国ミシガン州出身のアシュリー国際交流員のコラム「十文化十色」。十人十色、いろいろな好みや考え方があるように、文化にも様々な違いがあります。このコラムでは、アメリカの文化やアシュリー国際交流員が松島町や日本での生活の中で感じた驚きや発見を紹介しています!



近頃は本当に暖かくなってきましたね。私は10か月ほど前に松島町にきましたが、まだ実感がわきません。たまに洋食を食べたいと思いますが、特に欧米のパンが食べたくなります。スーパーやパン屋でも買えますが、欲しいものが見つからないことも多いので、自分で作ることもあります。今回紹介するパンを知らない人も、食べてみればきっと気に入ってくれると思います。

ビスケット

ビスケットとは、バターをたくさん使う濃厚なパンのことです。伝統的にアメリカ合衆国南部の料理と一緒に食べられています。北部でも珍しくありません。最も有名な生地の販売会社はピルズベリーという会社で、バスケット生地ほかに、シナモンロール生地などを販売しています。しかし、ご注意ください。今回紹介したビスケットは皆さんが良く知っているお菓子のことではありません。あの有名なファストフード店のメニューにあるビスケットと違うと分かりやすいでしょうか?



▲ビスケット

バナナブレッド

バナナブレッドも伝統的なパンです。昔、主婦が古くなったバナナを捨てずに活用できるようにこのパンを作ったと言われています。バナナブレッドはお菓子のような味で、子どもから大人まで人気があります。



▲バナナブレッド

バナナブレッドの作り方

【材料】

- バナナ.....3本
- バター.....75g
- ベーキングパウダー.....小さじ1
- 塩.....少々
- 砂糖.....160g
- 卵.....1個
- バニラエッセンス.....小さじ1/2
- 強力粉.....180g



【作り方】

- ① オーブンを予熱175℃に温める。型にあらじめバター(分量外)を塗っておく。
- ② 大きい器にバナナを入れ、つぶしながら溶かしバターを混ぜる。
- ③ ベーキングパウダー、塩を入れ混ぜる。砂糖、卵、バニラエッセンスを入れ混ぜる。
- ④ 強力粉を少しずつ入れ混ぜる。
- ⑤ 生地を型に流し入れ、50分焼く。
- ⑥ オーブンから取り出し、粗熱を取る。

ビスケットの作り方

【材料】

- 薄力粉.....275g
- ベーキングパウダー.....小さじ1
- 塩.....小さじ2分1
- バター.....115g
- 牛乳.....185g
- ハチミツ.....お好みで



【作り方】

- ① オーブンを予熱230℃に温める。
- ② 大きい器で、薄力粉、ベーキングパウダー、塩を混ぜる。
- ③ 冷えたバターを1cm角に切り、器に入れなじませる。フォークで混ぜながら、牛乳を入れ、生地が柔らかくなるまで混ぜる。こね過ぎないように注意!
- ④ 台に打ち粉を敷き、生地が手に付かなくなるまで薄力粉(分量外)を加えながらこねる。
- ⑤ 天板にクッキングシートを敷き、生地を丸めて2cmくらいの厚さにして並べる。
- ⑥ オーブンで茶色い焦げ目がつくまで約10分焼く。
- ⑦ お好みでハチミツをかけてお楽しみください。