

かいせい かかり
改正掛

大隈によって説得された栄一ですが、早速その本領を發揮します。省内の仕事の混乱ぶりを見た栄一は、錯雑した仕事を整理し方向づけるための新しい組織、すなわち改正掛の設置を大隈に提言します。大隈もこれに同意、あらゆる案件がまずこの改正掛に入り、ここで十分な調査・審議を経た上で、必要な措置が取られることになりました。十一月十八日、栄一は新たに改正掛長に任命されました。この改正掛が取り組んだ仕事は、全国の測量、租税の改正、度量衡の改正、郵便法の改正、貨幣の改鑄、禄制の改正、鉄道の敷設、諸官庁の建設等々、それこそ多岐にわたっています。

栄一は、この改正掛の仕事をして行く上で、旧知の幕臣を静岡から呼び寄せ協力を仰ぎます。パリ万博の親善使節の一員として行を共にした杉浦愛蔵(護)をはじめ、前島密、赤松則良、塩田三郎など、優秀な人材が栄一の元を集まりました。栄一は、掛員の間に上下の差別を設けず、何事も合議の上で行うことを取り決めました。またそれぞれの得意分野を生かし、杉浦には度量衡の制度や地理にかかわることを、前島には郵便制度を、赤松には海軍出身なので海運・交通にかかわることを、フランス語に堪能な塩田には外交にかかわる



▲当時の栄一 (渋沢史料館提供)

ことをという具合に、それぞれが責任者となって仕事をして行くことにしました。前島は最初自分の地位が低いことに不満がありましたが、杉浦がそれをなだめて、この改正掛は民部・大蔵省の間に置かれた特別な組織として、長官を置かずさまざまな改革に従事するものであり、自分たちの意見や能力が存分に発揮できる場所であること、大隈・伊藤という当世の傑物と親しく交わりながら仕事ができること、素晴らしさを語りました。前島もこれには深く感ずるようになったようです。

物語の手引き

【杉浦愛蔵】(1835 - 1877)

前島密の渡英を受けて、郵便制度の確立に努めました。明治5年6月には、栄一との共著『航西日記』を出版。

【前島密】(1835 - 1919)

日本に郵便の仕組みを築いた人物。『日本近代郵便の父』と呼ばれ、現在でも1円切手に肖像が使用されています。

【赤松則良】(1841 - 1920)

オランダで造船を学び、維新後は造船技術の先駆者として活躍。日本造船の父と呼ばれています。森鷗外の妻・登志子はその娘。

【塩田三郎】(1843 - 1889)

幕府の通訳官として、たびたび海外に渡航。維新後は各種の国際会議に出席。条約改正交渉では各国との折衝に当たりました。

(文：新井慎二)

食への価値観を変えたい



飯塚雅俊代表

深谷の漬物が主役の創作フレンチを地酒とともに楽しむイベント『漬物・酒・BAR』が、市内の結婚式場で行われました。深谷に在る食材・空間の魅力を最大限に生かした本イベントは、新聞各社に取り上げられるほど、世間をにぎわしました。

この企画の主催者の一つが『風土飲食研究会』。平成23年12月に地元生産者や加工業者、飲食店主など、食にかかわる仲間10人が集結し、発足しました。個々が思い描いたアイデアを提案し、提案者一人ひとりが自立的に動くのが会の鉄則。会は個々の思いを感じ取った時に支援します。また、他団体が主催するイベントでも、その趣旨が会の理念に沿えば協力しています。

会では、これまで、食をテーマにしたイベントを開催し、海なし埼玉から発信する「シマズ」を使ったフィッシュバーガー、「レインボーンバーガー」や、漬物を寿司

ねたにした『深谷寿司』など、新作料理を開発。自分たちが信じる風土に根付いた正しい食の理解と普及を試みながら、食材の新しい可能性や、さらなる価値を高める提案をしてきました。現在、会員14人。発足わずか1年の会の取り組みに、飯塚さんは「周りの反応が変わってきている」と、手応えを感じています。「生産者・販売者・消費者の地元食に対する共通理解が促されるよう、地道な活動を続けていきたい」。風土飲食研究会は、これからもあらゆる方法で地場産品の魅力を発信し続けます。



▲金大星蔵びらき(平成24年5月13日・丸山酒造)『酒・食・歴史・花』文化をコンセプトにしたイベントを開催。多数の来場者がありました

ありがとうの手紙



優秀賞
中学生の部
なでしこジャパン様へ



花園中学校3年 野口愛さん

女子ワールドカップサッカードイツ大会優勝おめでとうございます。あの時の感動と興奮は今でもはっきり覚えています。負けていても最後まであきらめない姿に、私はとても衝撃を受けました。今までの私は、負けているのだからといつもあきらめかけていました。けれども、あの決勝戦のPK戦で最後に華麗なシュートがゴールに入った瞬間、私のいままでの考えがガラリと変わり、自然と涙と同時に歓声をあげていました。

日本中を笑顔にしてくれてありがとう。

情熱農力



幸せ卵を
召し上がれ 田中 拓也さん (27歳・本田 絵美さん (27歳)

拓也さんと絵美さんは、養鶏農場を営む田中農場の3代目。農場ではひよこから成鶏に育て、良質な深谷産の卵を生産しています。飼料にはごまやパプリカを混ぜ、卵の栄養価を高めるほか、品質向上のため自作で飼料米にも挑戦中です。

県農林業フェスタでは卵かけご飯を出品。「おいしい卵だね」と言われることがうれしく、「将来は直売にも力を入れたい」と2人で目を輝かせました。

田中農場の『生みたて卵』は、川本農産物直売所や農林公園直売所でも販売しています。