

ヘルスマイトコーナー

(食生活改善推進員)

〔問い合わせ先〕
 巖原健康管理センター
 TEL0920-52-4888

7月24日の地蔵盆に郷土料理「せん団子の黒蜜」を十王小路通りの一角をお借りして、千人近くの方々に試食して頂くことができました。
 「とてもおいしいですね」と皆さんに喜んでいただき、暑さや疲れもふっとんでしまいました。

作るときにはやけどに
 気をつけてね!



せん団子の黒蜜 ~レシピ~

<材料>
 30コ分

せん団子の粉 — 50g
 白玉粉 — 50g
 水 — 100ml
 黒砂糖 — 30g

せんと白玉粉を合わせ、耳たぶくらいにこねて丸める。

平らにしたものを熱湯で茹でる。
 ゆで汁を捨て、熱いうちに小さく砕いた黒砂糖を入れ、混ぜ合わせる。



「せん団子の黒蜜を振るまう推進員」

シリーズ 日韓交流の歴史

朝鮮王朝の親日外交官「李芸」

四 李芸と対馬 捕虜刷還

寄稿 永留 久恵

李芸の二回目の日本使行は一四〇六年（応永一三）で、『太宗実録』閏七月条

に、「日本回礼官李芸、被擄男女七十余名を刷還」とある。日本のどこに行つたのか分からないが、被擄人というのは倭寇と呼ばれた日本の海賊どもに擄（捕虜）にされた人たちで、現代言われる拉致である。現在の拉致は日本人が被害者だが、一四一五世紀は倭寇が横行した時代で、日本人が加害者であった。

宗貞茂が朝鮮国から篤く感謝されたのは、朝鮮に渡海する倭寇を禁制したからで、貞茂が死亡したとき、李芸が弔慰使として来たことは前述した。

倭寇に拉致された朝鮮人を、連れ還ることを刷還というのだが、これには大変な費用もかかるが、それを果たすのが国家の仕事である。それが刷還使の任務で、それには交渉能力がものをいう。

李芸はこのとき回礼使として来たのだが、七十余名の同胞を刷還した。その後李芸はしばしば刷還使として凄腕前を發揮している。それは彼が卓抜な交渉力を持っていたからだと思われる。その交渉力は口先ではない。

賊首と呼ばれた人たちとも、誠実に付き合い信頼される器の大きさは、和多浦

に抑留されたときからその資質を見せていた。

李芸が刷還した被擄人の総数は六六七人に達したという。近くは対馬から、九州、瀬戸内、日本海沿岸、そして琉球までその足跡は及んでいる。

例えば、対馬から琉球へ売られて行つた同胞を救い出すためである。

外交官として高名な人はほかにもあるが、李芸は外交実務者で、最前線の交渉官として果たした業績が、ほかの人たちと違うところで、たとえ官位は高くなくとも、その功績は絶大として、今回の「文化人物」に選ばれたにちがいない。

李芸は生れたのが一三七三年（日本では南北朝）、母と生き別れたのが八歳の時。対馬に初めて来て抑留されたのが二八歳の時で、本来なら恨むはずの日本人と、誠信の交りを尽くしたところに、この人の偉大さがしのばれる。



李芸が対日外交交渉で活躍した当時の朝鮮人の見た対馬について詳しく記録された書