



岩国病院 HPQRコード
第 129号
2021年4月1日発行

しいいぶ



令和3年 春



錦帯橋

岩国の人間にとっては、「錦帯橋」は生まれる前からそこにあるもので、お日様が東の空から昇り西の山々の蔭に沈んでゆくと同じように至極当たり前の人生の点景である。

我が家の愛犬、元野良の「みなと」君、「タビ」ちゃんを連れて散歩に行けば「毎日こんな美しい景色のところで散歩できるなんて幸せですね」などと観光客から声がかかる。

このカテナリー曲線の美しいアーチ橋がなぜ西日本の片田舎である岩国の地に生まれたのかについては諸説がある。当時は岩国吉川家領は、藩としてみとめられず、萩毛利藩の陪臣の位置づけであった。

岩国初代領主吉川広家が岩国城を建設して以来都市計画上お城と領民の暮らす城下町との間の錦川を越える交通は当然最重要の課題であった。旧来型の橋梁建設は数回試みられたが、当時のダムも堤防も完備していない名うての暴れ川「錦川」の水の暴力の前にはまったく無力で、水害の度毎に岩国の最も重要な交通の要路であるこれらの橋は毎度流失したのであった。



そこで洪水の圧力にも耐える橋の建設は領主、領民のいずれから見てもこの上ない政策上の最重要ポイントであったといえよう。その建設には、領主広嘉公が僧独立から聞いた西湖の錦帯橋にヒントを得たとする説、広嘉公が餅を焼いていてプーと膨らんだのを見て球体、円弧の強さのヒントを得たなどの説がある。

広嘉は明の帰化僧である独立性易（どくりゅうしょうえき）から、杭州の西湖には、島づたいに架けられた6連のアーチ橋があることを知る。これをもとに、連続したアーチ橋という基本構想に至った。アーチ間の橋台を石垣で強固にすることで、洪水に耐えられるというのである。

岩国の錦帯橋は、強固な石造の橋台を円弧で結び、洪水の時には各円弧の天辺に水を溜めた大きな木樽を置いて跳ね橋の理論で五弧それぞれが互いに支え合う仕組みが最も重要なキーポイントである。しかし西湖の錦帯橋は、6連ではあるが直線ではないのでこの点では力学的思考が同じ出自とは言えない。西湖説も焼き餅説も現存する錦帯橋の原理論としてはかなりの飛躍があると思う。

ローマ帝国以来石造のドーム橋は世界中に今日なを美しい姿を数多く残しているが重い材質がアーチ型に力が分散することによってその強度を増す設計になっている。とうぜん錦帯橋建設にあたっては丈夫な石造も検討されたに違いないが良い石材に恵まれない日本では、巨大な石造建築物は、城の石垣くらいである。もちろん当時の工業力では、200メートルもの川幅の橋を支える鋼線も得られず吊橋も無理である。さすれば、当時の山野で得られやすい木材を使って橋をつくる、がその時工人に与えられたテーマであったに違いない。軽量の木材を使っていかに強度を増すのかがもっとも重要なポイントであったのである。

第二次世界大戦のはじめ通信機器、防御性をぎりぎりまで削ぎ落として優れた操縦性、航続距離を得たゼロ戦と言う軽戦闘機があったが、それと橋との間の思想の深部には軽量で高性能を求めると言う共通部分があるのではないかと考えるものである。日本人には古来伝わる技術を安価で軽量の材料で最高の性能を発揮させるという天分があることが感じられる。

(院長 庄司孝)



はじめよう！月に一度の

マンマチェック！

「マンマチェック」とは自分で触る
乳がんの自己検診です。

こんな人は要注意！

- 遺伝：母親や姉妹に乳がんになった人がいる
- 出産：出産歴がない、初産年齢が遅い、授乳歴がない
- 月経：初経年齢が早い、閉経年齢が遅い

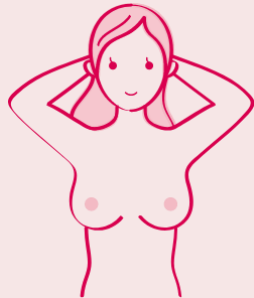
乳がん患者さんの約半数が自分で乳房の異変を見つけました

自分で触って偶然見つかる乳がんのしこりの大きさは2 cm 以上ですが、マンマチェックを習慣にすると1 cm の大きさにも気付けるようになります。

※乳がんのしこりの発生から1 cm まで約5年、発生から2 cm になるまでは約8年。

CHECK.1：見て

「くぼみ・ふくらみ」、
「ただれ・変色」、「ひきつれ」
はありませんか？
鏡の前に立ち頭の後ろで手を
組み、色や形を見てください。



CHECK.2：さわって

「しこり」はありませんか？
4本指で「の」の字を書くように、
指先で軽くなでるように「しこり」
の有無を調べてください。



CHECK.3：つまんで

「血の混じったような分泌物」
は出ませんか？指で乳頭の根元を
軽くつまんで、分泌物が出ないか
調べてください



CHECK.4：横になって

「しこり」はありませんか？
仰向けに寝て、背中の下に低めの枕か畳んだタオル
を入れて、乳房をさわって、
しこりを調べてください。



竹の子ご飯レシピ



- ①もち米を洗い炊飯器にセットする。
- ②竹の子の硬い部分は細かく切って、人参少し、ごぼう少しさがきにして炊飯器に入れる。
決して混ぜない。具は乗せるだけ。
- ③昆布5cm角と小さじ1の塩を入れておこわスイッチON。水加減もおこわのメモリに合わせる。
- ④干し椎茸を水で戻し細く切り、竹の子の柔らかい部分は飾り様に切って、
干し椎茸の戻し汁と砂糖小さじ2、白だし醤油(薄口醤油)大さじ1で
ヒタヒタの水を鍋に入れて煮る。
- ⑤水分がなくなってきたら最後に鰹節を入れて絡める。
炊き上がったもち米を混ぜ塩、醤油で好みの味に調えたら
盛り付ける。
- ⑥最後に鰹を絡めた竹の子、椎茸をのせネギをのせて完成。

(b y 長田助産師)

